附件1

部分不合格检验项目小知识

一、咖啡因

咖啡因又称咖啡碱，是一种嘌呤类生物碱。咖啡因具有刺激中枢神经的功能，能够起到兴奋剂的作用，同时具有一定的成瘾性，长期食用会影响睡眠，甚至引起血压升高、心率失常等。食品补充检验方法《食品中西布曲明等化合物的测定》（BJS 201701）中规定，咖啡因在代用茶中不得使用。代用茶中检出咖啡因的原因，可能是个别生产企业违规添加。

二、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136—2015）中规定，即食生制动物性水产制品一个样品中菌落总数的5次检测结果均不得超过105CFU/g，且至少3次检测结果不超过5×104CFU/g。水产制品中菌落总数超标的原因，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。

三、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。如果食品中的大肠菌群严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，炒货食品及坚果制品一个样品中大肠菌群的5次检测结果均不得超过102CFU/g，且至少3次检测结果不超过10CFU/g。炒货食品及坚果制品中大肠菌群数超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染，还可能是灭菌工艺灭菌不彻底导致的。

四、氯霉素

氯霉素是酰胺醇类抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。氯霉素残留一般不会导致对人体的急性毒性作用；长期大量摄入氯霉素残留超标的食品，可能在人体内蓄积，产生耐药并对同类药物有交叉耐药，引起胃肠道症状、肝功能异常、血液系统异常等。我国发布的《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）中将氯霉素列为在食品动物中禁止使用的药品及其他化合物，在蜂蜜中不得检出。蜂蜜中检出氯霉素的原因，可能是其抑菌效果好、相对廉价，蜂农在养殖中非法使用；也可能是日常使用的蜂药中含有氯霉素药物，或者养蜂环境中氯霉素的迁移污染。

五、甲基异柳磷

甲基异柳磷，属高毒性的硫代磷酸酯类有机磷农药，是高毒、高效、广谱的内吸性杀虫杀螨剂。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲基异柳磷超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，甲基异柳磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.01mg/kg。豇豆中甲基异柳磷残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

六、克百威

克百威又名呋喃丹，是氨基甲酸酯类农药中常见的一种杀虫剂。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用克百威超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，克百威在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。豇豆中克百威残留量超标的原因,可能是为快速控制虫害而违规使用。

七、氧乐果

氧乐果是一种广谱高效的内吸性有机磷农药，有良好的触杀和胃毒作用。长期食用氧乐果超标的食品，对人体健康可能有一定危害。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，氧乐果在瓜类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。黄瓜中氧乐果残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用所致。

八、毒死蜱

毒死蜱是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，毒死蜱在芹菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。芹菜中毒死蜱残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

九、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在腌腊肉制品类中不得使用。腌腊肉制品类检出山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）的原因，可能是企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而使用。

十、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐是一种常见的广谱性食品防腐剂，对霉菌和酵母有较好的抑制作用。脱氢乙酸及其钠盐能被人体迅速吸收，并分布于血液和多个器官中，长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，脱氢乙酸及其钠盐在豆干类产品不得使用。豆干中检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的原因，可能是个别企业为减缓产品腐败变质超范围使用，也可能是对原辅料管控不足由其使用的复配添加剂引入。

十一、酸价（以脂肪计）

酸价，又称酸值，主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。《马铃薯片》（QB/T 2686—2005）中规定，马铃薯片中酸价（以脂肪计）的最大限量值为3.0mg/g。薯类和膨化食品中酸价（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是企业原料采购把关不严，也可能是生产工艺不达标，还可能与产品储藏条件不当有关。