附件2

部分不合格项目的小知识

一、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，提示有被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能。《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712—2014）中规定，豆制品中的大肠菌群5次检测结果均不得超过1000CFU/g且至少3次检测结果不得超过100CFU/g。大肠菌群超标可能由于产品受到了来自原料、包材、人员、设备等方面的污染，或产品储运条件不当而导致。

二、氯霉素

氯霉素一种杀菌剂，也是高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，氯霉素为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。检出氯霉素的主要原因是养殖户为防止蜜蜂及食用动物疫病而非法使用。经常摄入低剂量的氯霉素会逐渐在体内蓄积而导致各种器官发生病变，引起人肝脏和骨髓造血机能的损害，导致再生障碍性贫血和血小板减少、肝损伤等症状。

三、过氧化值

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点中的过氧化值（以脂肪计）应不得超过0.25g/100g。过氧化值超标的原因可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体健康造成损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。

四、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标可能与个别企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位有关，还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）对糕点中的菌落总数规定5次检测结果均不得超过100000CFU/g且至少3次检测结果不得超过10000CFU/g。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。

五、酸价

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401—2014）中规定，膨化食品中的酸价（以脂肪计）应不超过5mg/g。造成酸价不合格的主要原因可能是企业原料采购把关不严，生产工艺不达标，产品储藏条件不当等。

六、毒死蜱

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，菠菜中毒死蜱残留限量值不得超过0.1mg/kg。毒死蜱对鱼类及水生生物毒性较高，在土壤中残留期较长。长期暴露在含有毒死蜱的环境中，可能存在神经毒性、生殖毒性，并可能会影响胚胎的生长发育。

七、啶虫脒

啶虫脒是一种具有触杀、渗透和传导作用的吡啶类杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，普通白菜（如上海青、小青菜等）中啶虫脒残留限量值不得超过1mg/kg。啶虫脒中毒后会出现头痛、头昏、无力、视力模糊、抽搐、恶心、呕吐等症状。

八、氟虫腈

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，叶菜类蔬菜（如普通白菜）中氟虫腈残留限量值均不得超过0.02mg/kg。欧盟法律规定，氟虫腈不得用于人类食品产业链中的畜禽。世界卫生组织表示，大量进食含有高浓度氟虫腈的食品，会损害肝脏、甲状腺和肾脏。

 九、氟苯尼考

氟苯尼考是一种农业部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病，尤其对呼吸系统感染和肠道感染疗效明显。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，氟苯尼考可用于猪、牛、羊、禽、鱼等禽畜，但在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。氟苯尼考的ADI值（平均日允许摄入量）为0～3 μg/kg体重/天，以60公斤体重成人计算，每日从饮食中摄取0～180μg氟苯尼考没有健康危害。正常情况下消费者不必对鸡蛋中检出氟苯尼考过分担心，但长期食用氟苯尼考残留超标的蛋品，对人体健康有一定风险。鸡蛋中检出氟苯尼考来源，可能是企业的鸡饲料添加或者家禽疾病治疗中，使用的氟苯尼考残留积累在家禽体内，进而传递至蛋品中。