附件2

部分不合格项目的小知识

一、氯霉素

氯霉素是一种广谱抑菌剂，《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部第235号公告）中将氯霉素列入禁止使用且不得在动物性食品中检出的药物。蜂产品中检出氯霉素的主要原因包括：一方面可能是蜂农为防止病虫害而非法使用禁用兽药氯霉素，另一方面可能是因为养蜂地域的环境受到污染。氯霉素可能会抑制人体骨骼的造血功能，引起人的再生障碍性贫血、粒状白细胞缺乏症等疾病，过量食用高含量氯霉素的蜂蜜会对人体造成危害。

二、葡萄糖和果糖

蜂蜜的主要成分为糖类和水分。蜂蜜中的糖分以单糖为主，即葡萄糖和果糖，由于蜂蜜品种及产地的不同，其中葡萄糖与果糖的含量比例也不尽相同。根据《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）中规定，每100g蜂蜜中葡萄糖和果糖含量之和应不低于60g。生产企业向原蜜中添加糖浆及其他添加剂以提高蜂蜜产量、降低生产成本，是导致蜂蜜中葡萄糖和果糖含量偏低的主要原因。

三、嗜渗酵母计数

蜂蜜中嗜渗酵母对蜂蜜品质影响较大，是导致蜂蜜发酵的重要原因。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）中规定，嗜渗酵母计数的含量应不超过200 CFU/g。在蜂蜜生产加工过程中，嗜渗酵母主要来源于蜜蜂采集蜂蜜过程和原蜜采集后加工生产过程中两个部分。采集过程污染源自花粉、蜜蜂消化道、蜜蜂采集中遇到的空气、灰尘以及花蜜中含有的包括嗜渗酵母在内的各种微生物，生产过程污染来源于操作人员、设备和容器等的污染。食用嗜渗酵母计数超标的蜂蜜可能出现腹泻等不适症状。

四、大肠菌群

大肠菌群是指示性微生物指标，反映产品的一般性卫生状况，用于判断食品受到粪便污染的可能性。依据《食用小麦淀粉》（GB/T 8883—2008）、《马铃薯淀粉》（GB/T 8884—2007）和《食用玉米淀粉》（GB/T 8885—2008）标准的要求，食用小麦淀粉、马铃薯淀粉（一级品和合格品）和食用玉米淀粉中大肠菌群应当不超过70MPN/100g；马铃薯淀粉（优级品）应当不超过30MPN/100g。原料、包装在生产过程中由于卫生条件控制不佳或者灭菌不彻底都可能导致产品中大肠菌群超标。

五、过氧化值

过氧化值是表示油脂和脂肪酸等被氧化程度的一种指标。用来说明样品是否因已被氧化而变质。《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB2730—22015）中规定，火腿、腊肉、咸肉、香（腊）肠的过氧化值不超过0.5g/100g，腌腊禽制品的过氧化值不超过1.5g/100g。过氧化值超标可能主要与个别企业所使用的原辅料油质量问题不过关，或者使用的原料肉存储时间较长，以及产品存储时间过长等有关。

六、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。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB2726—2016）中规定，一个样品的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104 CFU/g。菌落总数超标可能是个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，又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，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

七、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、普通白菜中毒死蜱残留限量值不得超过0.1mg/kg，芹菜中毒死蜱残留限量值不得超过0.05mg/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，可能会导致神经毒性、生殖毒性，并可能会影响胚胎的生长发育。

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、五氯酚酸钠

五氯酚酸钠属于有机氯农药，是氯代烃类杀虫剂和杀真菌剂。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部第235号公告）中规定，五氯酚酸钠为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。五氯酚酸钠会抑制生物代谢过程中氧化磷酸化作用, 可能会造成人体的肝、肾及中枢神经系统的损害。