附件1

部分不合格项目的小知识

一、呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮是硝基呋喃类广谱抗生素，曾广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，其代谢物因与蛋白质结合而相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反映硝基呋喃类药物的残留状况。《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，呋喃唑酮为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。硝基呋喃类药物及其代谢物可引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害等疾病。长期食用检出呋喃唑酮代谢物的食品，可能会对人体健康有一定影响。

二、孔雀石绿

孔雀石绿属于有毒的三苯甲烷类化学物，既是染料，也是杀真菌、杀细菌、杀寄生虫的药物。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）规定孔雀石绿为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。孔雀石绿具有潜在的致癌、致畸、致突变的危害。长期食用检出孔雀石绿的食品，可能会对人体健康有一定影响。

三、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，毒死蜱在菠菜中的最大残留限量为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，可能会导致神经毒性、生殖毒性，影响胚胎的生长发育。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，可能会对人体健康有一定影响。

四、灭蝇胺

灭蝇胺又名环丙氨嗪，为一种新型高效、低毒、含氮杂环类杀虫剂，是目前防治双翅目昆虫病虫害效果较好的生态农药。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定灭蝇胺在豇豆中的最大残留限量为0.5mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，可能会对人体健康有一定影响。

五、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。《食品安全国家标准食用淀粉》（GB 31637—2016）中规定，食用淀粉一批样品的5次检测结果均不得超过105CFU/g且至少3次检测结果不得超过104CFU/g。《食品安全国家标准冷冻饮品和制作料》（GB 2759—2015）中规定，冷冻饮品一个样品的5次检测结果均不得超过105CFU/g（或CFU/mL）且至少3次检测结果不超过2.5×104CFU/g（或CFU/mL）。菌落总数超标的原因，可能是原料初始菌落数较高，或者个别企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，包装容器、器皿清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严，储运温度等条件控制不当等有关。

六、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，提示被肠道致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。《食品安全国家标准食用淀粉》（GB 31637—2016）中规定，食用淀粉中的大肠菌群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。大肠菌群超标的原因，可能是由于产品的加工原辅料受污染，或者是生产加工过程不符合卫生要求，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、铅（以Pb计）

铅是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762—2017）规定水果制品中铅的最大限量值为1.0mg/kg。蜜饯中铅超标的原因，可能是原料果蔬种植过程中对环境中铅元素的富集，或辅料带入，亦可能是食品生产加工过程中加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。铅可在人体内积累，长期摄入铅超标的食品会严重影响大脑和神经系统，尤其会对儿童造成智力发育障碍和表现行为异常。

八、总酸

总酸是食醋的品质指标，反映其特色的重要特征性指标之一。对酿造食醋来说，酸度越高说明发酵程度越高，食醋的酸味也就越浓，质量也就越好。按照该产品标签明示值中规定，食醋中总酸最小限量值为9.62g/100mL。总酸含量未达标的原因，可能是生产过程工艺控制不严或未按标准执行，产品与标签标注等级不匹配等造成。