附件1

部分不合格检验项目小知识

一、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品卫生质量。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726—2016）中规定，熟肉制品（除发酵肉制品外）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。熟肉制品中菌落总数超标的原因，可能是个别企业所用的原辅料初始菌落数较高，也可能是生产加工过程的卫生条件控制不严格，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

二、霉菌

霉菌属于真菌，在自然界中广泛存在。霉菌污染可使食品腐败变质，失去食用价值。《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640—2016）中规定，同批次5个独立包装产品中霉菌的检测结果均不得超过102CFU/g的，且至少3个包装产品检测结果不超过50CFU/g。藕粉中霉菌超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染，也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不严格，还可能与产品储运条件控制不当等有关。

三、氟苯尼考

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是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。《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，氟苯尼考在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。鸡蛋中检出氟苯尼考的原因，可能是养殖户在产蛋鸡养殖过程中违规使用相关兽药。长期摄入含有氟苯尼考的食品，可能会引起头晕、呕吐、腹泻等症状，甚至还可能引起肝损害。

四、腐霉利

腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，具有保护和治疗双重作用，主要用于果树、蔬菜作物的灰霉病、菌核病、褐腐病防治。《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，腐霉利在韭菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。韭菜中腐霉利超标的原因，可能是种植户未严格按照规定使用农药。腐霉利对眼睛与皮肤有刺激作用，经口毒性低。长期食用腐霉利超标的食品，对人体健康有一定影响。

五、毒死蜱

毒死蜱，又名氯蜱硫磷，目前是全世界使用最广泛的有机磷酸酯杀虫剂之一，具有触杀、胃毒和熏蒸等作用。《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，毒死蜱在芹菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。芹菜中毒死蜱超标的原因，可能是菜农不了解使用农药的安全间隔期，违规滥用农药。长期食用毒死蜱超标的食品，可能会引起头痛、头昏、无力、呕吐等症状，甚至还可能导致癫痫样抽搐。