附件2

部分不合格项目的小知识

一、菌落总数

菌落总数测定是用来判定食品被细菌污染的程度及卫生质量，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求，以便对被检样品做出适当的卫生学评价。菌落总数是指单位食品中的细菌个数，包括各种细菌种类。食品中细菌来自食品产、储、运、销各环节的外界污染，食品细菌的数量表示食品清洁状态，由于细菌通过自己产生的酶分解食品成分物质，因而食品细菌数量越多，越能加速食品腐败变质。《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［适用于熟肉制品（除发酵肉制品外）］。本次抽检的不合格水果制品依据的企业标准为《水果干制品》（Q/SBAU0001S—2015），该标准中规定，水果干制品中菌落总数应不超过1000 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。

二、单核细胞增生李斯特氏菌

单核细胞增生李斯特氏菌是一种人畜共患病的病原菌。它能引起李氏菌的病，感染后主要表现为败血症、脑膜炎和单核细胞增多。该菌在4℃的环境中仍可生长繁殖，是冷藏食品威胁人类健康的主要病原菌之一。国家标准《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB29921—2013）中规定，一个样品的5次检测结果均不得检出（适用于预包装熟肉制品和即食生肉制品）。由单核细胞增生李斯特氏菌引起的食品中毒症状为新生儿、孕妇、免疫缺陷患者表现出呼吸急促、呕吐、出血性皮疹、化脓性结膜炎、发热、抽搐、昏迷、自然流产、脑膜炎、败血症等症状。

三、维生素A

维生素A又称维生素甲、视黄醇等，为脂溶性维生素品种，可提高机体免疫功能、促进生长和骨的发育，是婴幼儿谷类辅助食品的基本营养成分。《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769—2010）中规定，婴幼儿谷类辅助食品中维生素A指标不低于14μgRE/100kJ且不超过43μgRE/100kJ，并且《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432—2013）中规定，营养成分的实际含量不应低于标示值的80%，并应符合相应产品标准的要求。因此，婴幼儿谷类辅助食品中维生素A的技术要求最小值为不低于标示值的80%且不低于14μgRE/100kJ，最大值为不超过43μgRE/100kJ。维生素A含量不达标原因可能是由于受生产工艺条件的限制，在生产加工过程中损耗了大量的营养物质；企业未按标签明示值或企业标准的要求进行添加等。

四、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、呕吐等健康危害。

五、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，普通白菜（如上海青等）、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，可能会导致神经毒性、生殖毒性，并会影响胚胎的生长发育。

六、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。主要用于蔬菜灰霉病防治。《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，韭菜中腐霉利残留限量值不得超过0.2mg/kg。腐霉利对眼睛、皮肤有刺激作用。

七、克百威

克百威是一种具有内吸、触杀和胃毒作用的氨基甲酸酯类杀虫剂。《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（如芹菜等）中克百威残留限量值不得超过0.02mg/kg。克百威对鱼类、鸟类及野生动物有害。对在施药区觅食的鸟类可能致命，这种误食致死的鸟尸可能还会对其他鹰类及肉食鸟类造成危险，并且该农药不易降解，容易造成环境污染。

八、阿维菌素

阿维菌素是一种大环内酯双糖类化合物，对昆虫和螨类具有触杀、胃毒及微弱的熏蒸作用。《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，普通白菜（小油菜）阿维菌素残留限量值不得超过0.1mg/kg。阿维菌素中毒对中枢神经系统损害最为多见，可表现为中枢抑制、呼吸抑制、血压异常。