

附件3

不合格检验项目小知识

一、苯并[a]芘

苯并[a]芘是含苯环的稠环芳烃,是持久性有机污染物多环芳烃化合物的一种,化学性质较稳定。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中规定,苯并[a]芘在食用油、油脂及其制品中的最大残留限量值为 $10\mu\text{g}/\text{kg}$ 。造成苯并[a]芘不合格的原因可能是:原料带入,如油料在机械收获、运输、晾晒、加工等过程中受到污染;过程控制不严,如油料炒制温度控制不当或者加工时间不合理等。

二、噻虫嗪

噻虫嗪是一种具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂。能被迅速吸收到植物体内,并在木质部向顶传导。防治蚜虫、粉虱、蓟马、稻飞虱、稻褐飞虱、粉蚧、蛴螬、科罗拉多马铃薯甲虫、跳甲、金针虫、步行虫、潜叶虫和一些鳞翅目害虫。造成噻虫嗪超标的原因,可能是为快速控制虫害而违规使用。

三、霉菌

霉菌是真菌的一种,寄生或腐生方式生存。霉菌有的使食品转变为有毒物质,有的可能在食品中产生毒素,即霉菌毒素。霉菌超标的主要原因可能是加工原料受污染,生产加工过程中卫生条件控制不到位,或者是产品存储、运输条件控制不当,导致样

品被污染。

四、噻虫胺

噻虫胺是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。土壤处理、叶面喷施和种子处理，防治水稻、玉米、油菜、果树和蔬菜、柑橘的刺吸式和咀嚼式害虫，如飞虱、椿象、蚜虫和烟粉虱。造成噻虫胺超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，上市销售的产品中残留量超标。

五、啉虫脒

啉虫脒是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸作用，对蚜虫等有较好防效。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，啉虫脒在油菜（普通白菜）中的最大残留限量值为1mg/kg。啉虫脒残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

六、酸价

酸价是指中和1g油脂中游离脂肪酸所需KOH的毫克数。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》中规定，酸价在膨化食品中的最大限量值为5mg/g。造成酸价不合格的主要原因，可能是原料采购上把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是在环境温度较高时，易导致食品中脂肪的氧化酸败。

七、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯互为异构体,是一种新型的菊酯类杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定,氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在芹菜中的最大残留限量值为1mg/kg。氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标的原因,可能是因为超量使用氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯进行病虫害防治。

八、大肠菌群

大肠菌群是指的是具有某些特性的一组与粪便污染有关的细菌,是国内外常用的卫生指示菌之一。大肠菌群数超标的原因,可能是产品的加工原料、包装材料受污染,也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染,还可能是销售及经营贮存条件欠佳受污染,导致大肠菌群超标。

九、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标,并非致病菌指标。反映食品在生产过程中的卫生状况。菌落总数超标说明食品被污染程度高,其卫生状况达不到基本卫生要求,该食品可能会损失营养成分,腐败变质加速。菌落总数超标可能是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。

十、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂主要成分是十二烷基苯磺酸钠,是我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的

主要成分。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂的原因可能是由于餐（饮）具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，或未经足够量清水冲洗，最终残留在餐（饮）具中。

十一、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种广谱高效杀菌剂。急性毒性分级标准为低毒级，一般只对皮肤、眼有刺激症状。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，咪鲜胺和咪鲜胺锰盐在山药中的最大残留限量值为0.3mg/kg。咪鲜胺和咪鲜胺锰盐残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量，致使上市销售的产品中残留量超标。

十二、联苯菊酯

联苯菊酯是一种高效合成除虫菊酯杀虫、杀螨剂。具有触杀、胃毒作用，无内吸、熏蒸作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，联苯菊酯在沃柑中的最大残留限量值为0.05mg/kg。联苯菊酯残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量，致使上市销售的产品中残留量超标。