**附件3**

不合格检验项目小知识

一、菌落总数

菌落总数是评价食品卫生质量的重要指标之一，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，它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。菌落总数的多少在一定程度上标志着食品卫生质量的优劣。如果食用微生物超标的食品，很容易患痢疾等肠道疾病，可能引起呕吐、腹泻等症状。

 二、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂，即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，其主要成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质,因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在消毒企业中广泛使用，但是如果餐（饮）具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐（饮）具上的残留，对人体健康产生不良影响。因此，作为一种非食用的合成化学物质，应控制人体的摄入。GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》规定，采用化学消毒法的餐（饮）具的阴离子合成洗涤剂应不得检出。

三、氧乐果

氧乐果酸性农药，遇碱易分解，在中性及偏酸性溶液中较稳定。属高毒、广谱性有机磷杀虫、杀螨剂。对害虫击倒力快，具有较强的内吸、触杀和一定的胃毒作用。对人、畜毒性高。《食品安全国家标准食品中最大残留限量》中规定农产品氧乐果的最大残留限量为0.02mg/kg。氧化乐果有很强的内吸杀虫作用，可以被植株的茎、叶吸进植株体内，并可传送到未喷到药液部，而使在上面危害的害虫中毒死亡。

四、铝的残留量(干样品，以Al计)

铝添加剂（硫酸铝钾、硫酸铝铵）作为膨松剂在淀粉制品（粉丝粉条）生产中具有重要作用，可以增加产品筋度和韧性，使产品不粘连不断条。《食品安全国家标准食品添加剂食用标准》（GB 2760-2014）中增补公告国家卫生计生委公告 2015 年第 1 号文中规定粉丝粉条中铝的残留限量为≤200mg/kg（干样品，以Al计）。铝在一定剂量下具有神经毒性、生殖毒性、发育毒性，过量摄入铝会影响儿童的智力发育，并与软骨病和骨质疏松的发生相关。铝虽然具有毒性，但并不是只要摄入就会对人体健康产生危害，其毒性既取决于食品中铝的含量，还与食用含铝食品的数量以及食用时间长短密切相关。铝的残留量超标的主要原因可能为：企业为改善产品口感，超限量使用食品添加剂；企业对相关标准的了解熟知度较低；对原料把控不严，可能使用了含铝较高的食品添加剂。

 五、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

山梨酸（钾）能有效地抑制霉菌、酵母菌和好氧性细菌的活性，还能防止肉毒杆菌、葡萄球菌、沙门氏菌等有害微生物的生长和繁殖，并保持原有食品的风味。其防腐效果是同类产品苯甲酸钠的5-10倍。山梨酸可以被人体的代谢系统吸收而迅速分解为二氧化碳和水，在体内无残留。但如果长期食用山梨酸超标的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定的影响。

1. 吡虫啉

吡虫啉属氯化烟酰类杀虫剂，具有广谱、高效、低毒等特点，在我国的使用，多是通过叶面喷雾使用。食用吡虫啉残留超标的食品，可能对人体产生危害。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，吡虫啉在不同种类的蔬菜中的最大残留限量值为0.1~2mg/kg。吡虫啉超标的原因，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，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。