附件2

部分不合格项目的小知识

一、菌落总数

菌落总数是用来判定食品在被加工过程中被污染的程度及卫生质量的重要指标，食品的生产加工过程中，卫生质量的高低首先决定于食品原料的来源。《食品安全国家标准 方便面》（GB17400—2015）和《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB2726—2016）中均规定，一个样品的5次检测结果均不得超过105CFU/g，且至少3次检测结果不得超过104CFU/g。菌落总数超标可能与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、铅

铅是一种慢性和积累性毒物。若长期或过多摄入铅含量超标的食品，铅会蓄积在体内，可能会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。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012）中规定，铅的检测结果均不得超过0.2mg/kg。重金属铅超标原因主要是环境污染带入原料，说明生产企业对原料把关不严，可能是使用了铅含量超标的原料，也可能是从生产设备迁移入食品的可能。

三、酸价

酸价是脂肪中游离脂肪酸含量的标志，可作为酸败的指标。酸价越小，说明油脂质量越好，新鲜度和精炼程度越好。在一般情况下，酸价略有升高不会对人体的健康产生损害，但如果酸价过高，则会导致人体肠胃不适、腹泻并损害肝脏。《食品安全国家标准 方便面》（GB17400—2015）中规定，酸价的检测结果均不得超过1.8mg/g。酸价超标可能由于使用酸败的油作为原料或加工过程控制不当或储运不当。

四、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，芹菜中毒死蜱残留限量值不得超过0.05mg/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，可能存在神经毒性、生殖毒性，并可能会影响胚胎的生长发育。

五、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。

六、氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯是一种具有触杀和胃毒作用的拟除虫菊酯类农药。《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，韭菜中氯氟氰菊酯残留限量值不得超过0.5mg/kg。氯氟氰菊酯对皮肤有刺激作用，接触量大时会引起头痛、头昏、恶心、呕吐、双手颤抖等症状。

七、甲拌磷

甲拌磷是一种具有触杀、胃毒、熏蒸作用的有机磷类杀虫、杀螨剂。《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，豆类蔬菜（如豇豆等）中甲拌磷残留限量值均不得超过0.01mg/kg。甲拌磷土壤残留期较长，短期内大量接触可引起急性中毒，产生头痛、头昏、食欲减退、恶心、呕吐、多汗、呼吸困难等症状。

八、水胺硫磷

水胺硫磷是一种兼具胃毒和杀卵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）中规定豆类蔬菜（如豇豆等）中规定，水胺硫磷残留限量值不得超过0.05mg/kg。水胺硫磷主要通过食道、皮肤和呼吸道引起人体中毒，短期内大量接触可引起急性中毒，引起头痛、恶心、多汗、胸闷、视力模糊等症状。