

关于部分检验项目的说明

（一）菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还会加速食品腐败变质。《非预包装即食食品微生物限量》(DBS44/006-2016) 中规定，第二类食品熟肉制品的菌落总数指标满意等级为 $< 10^5$ CFU/g、可接受等级为 $10^5 - < 10^6$ CFU/g、不合格等级为 $\geq 10^6$ CFU/g，第三类食品熟制凉拌菜的菌落总数指标满意等级为 $< 10^6$ CFU/g、可接受等级为 $10^6 - < 10^7$ CFU/g、不合格等级为 $\geq 10^7$ CFU/g。餐饮食品熟肉制品和凉拌菜中菌落总数检测结果不合格表明食品的卫生状况欠佳，可能是经营者未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，也可能与储运条件控制不当等有关。

（二）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是一种广谱，高效拟除虫菊酯类杀虫剂，被广泛用于农林业和卫生害虫的防治，《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021) 中规定，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在根茎类和薯芋蔬菜（马铃薯除外）中的最大残留限量值为 0.01mg/kg。蔬菜中

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰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，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。

（三）铅（以 Pb 计）

铅是一种常见的重金属元素污染物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，在新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、生姜、薯类除外）中铅（以 pb 计）限量值为 0.1mg/kg，在芸薹类蔬菜、生姜、薯类中铅（以 pb 计）限量值为 0.2mg/kg。铅超标的原因可能是蔬菜种植过程中对环境中铅元素的富集。

（四）脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐的食品会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，谷物粉类制成品中不得使用脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。谷物粉类制成品中检出脱氢乙酸及其钠盐的原因，可能是生产企业为防止食品腐败变质超范围使用。

（五）吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯，是具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂。食用食品一般不会导致吡唑醚菌酯的急性中毒，但长期食用

吡唑醚菌酯超标的食品，对人体健康有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，芒果中吡唑醚菌酯残留量不得超过 0.05mg/kg。超标的原因可能是农户为控制虫害，加大了用药量或未遵守采摘间隔期规定。

（六）6-苄基腺嘌呤(6-BA)

苄基腺嘌呤（6-BA）是一种植物生长调节剂，曾在豆芽生产中被广泛使用。《国家食品药品监督管理总局农业部国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用 6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015 年 第 11 号）中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用 6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有 6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出 6-苄基腺嘌呤（6-BA）的原因，可能是生产者为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关药物。