附件3

2024年第四季度不合格项目情况说明

一、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。餐饮具中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。使用大肠菌群超标的餐饮具，可能危害人体健康。不合格原因分析：餐饮具清洗不彻底、消毒餐饮具消毒未达标、消毒后的餐饮具保洁不规范、用未经消毒的抹布对已消毒的餐用具进行擦拭等原因。

二、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。不合格原因分析：可能是个别生产者使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽超量使用二氧化硫；也可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所造成。

三、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)

阴离子合成洗涤剂是洗洁精、洗衣粉、洗衣液等洗涤剂的主要成分，通常为烷基磺酸钠类物质。阴离子合成洗涤剂毒性较低，但对机体有持久的慢性毒性作用，长期摄入，会对皮肤、肝脏等有损伤作用，还可能引起人体呼吸系统的过敏性反应。不合格原因分析：可能是使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水冲洗或餐具漂洗池内清洗用水重复使用或餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。

四、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）是一种常见的食品防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积，但如果人体长期大量摄入苯甲酸或苯甲酸钠残留超标的食品，可能会对肝脏功能产生一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）在酱腌菜中的最大使用量为1.0g/kg。造成苯甲酸不合格的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超量使用，或者使用时未准确计量。

五、倍硫磷

倍硫磷是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药，对蚜虫等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用倍硫磷超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，倍硫磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。豇豆中倍硫磷残留量超标的原因，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、总酸（以乙酸计）

总酸（以乙酸计）是食醋的特征性品质指标之一。一般而言，总酸含量越高说明食醋发酵程度越高，酸味越浓。总酸不合格主要影响产品的品质。

食醋中总酸（以乙酸计）含量不合格的原因，可能是生产企业生产工艺控制不严，未按产品标签明示要求组织生产；还可能是出厂检验把关不严造成。

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。长期食用吡虫啉超标的食品，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，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为0.5mg/kg。香蕉中吡虫啉超标的原因，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。

1. 噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂，其作用与烟碱乙酰胆碱受体类似，具有触杀、胃毒和内吸活性。主要用于水稻、蔬菜、果树及其他作物上防治蚜虫、叶蝉、蓟马、飞虱等半翅目、鞘翅目、双翅目和某些鳞翅目类害虫的杀虫剂，具有高效、广谱、用量少、毒性低、药效持效期长、对作物无药害、使用安全、与常规农药无交互抗性等优点，有卓越的内吸和渗透作用，是替代高毒有机磷农药的又一品种。

1. 菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。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。食品的菌落总数严重超标，说明其产品的卫生状况达不到基本的卫生要求，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。

消费者食用微生物超标严重的食品，很容易患痢疾等肠道疾病，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康安全。菌落总数超标有可能是生产环节原辅料、人员、设备、环境受到污染；或产品装卸搬运过程中；亦或有可能是销售方未按照规定要求存储、摆放食品，比如个别超市不具备低温冷藏设施却销售需冷藏的食品，有的食品标签标注储存条件为避光，销售者却将食品置于阳光直射条件下等。

1. 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）是目前应用非常广泛的食品防腐剂，抗菌性强，防腐效果好。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。蔬菜制品中检出山梨酸及其钾盐的原因，可能是企业使用的原辅料如酱油中含有山梨酸及其钾盐，造成终产品超标；也可能是为了延长产品保质期而未按标签标示生产。