附件1

部分不合格检验项目小知识

一、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，用以反映食品的卫生状况。《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769—2010）中规定，婴幼儿谷类辅助食品一个样品中菌落总数的5次检测结果均不得超过10000CFU/g，且至少3次检测结果不超过1000CFU/g。婴幼儿谷类辅助食品中菌落总数超标的原因，可能是生产企业所使用的原辅料初始菌落数较高；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

二、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）

4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）又称防落素、保果灵，是一种植物生长调节剂。具有防止落花落果、抑制豆类生根、调节植物株内激素平衡等作用。《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4-氯苯氧乙酸钠的原因，可能是生产者为提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

三、五氯酚酸钠（以五氯酚计）

五氯酚酸钠常被用作除草剂、杀菌剂。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）中规定，五氯酚酸钠为食品动物中禁止使用的药品。牛肉中检出五氯酚酸钠，可能是饲料中药物残留导致。

四、氯霉素

氯霉素是一种杀菌剂，也是高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）中规定，氯霉素为食品动物中禁止使用的药品。猪肉中检出氯霉素的原因，可能是养殖户在饲料中违规使用相关兽药。

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。主要用于蔬菜及果树灰霉病的防治。《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，韭菜中腐霉利的最大残留限量值为0.2mg/kg。韭菜中腐霉利超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

六、氧乐果

氧乐果是一种有机磷杀虫、杀螨剂，具有较强的内吸、触杀和一定的胃毒作用。《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，鳞茎类蔬菜中氧乐果的最大残留限量值为0.02mg/kg。韭菜中氧乐果超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

七、镉（以Cd计）

镉是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，新鲜蔬菜中镉的最大残留限量值为0.05mg/kg。韭菜中镉超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素。

八、过氧化值

过氧化值主要反映产品中油脂被氧化的程度。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制其他坚果和籽类食品中过氧化值的最大限量值为0.50g/100g。熟制其他坚果和籽类食品中过氧化值超标的原因，可能是产品储存条件控制不当，导致油脂过度氧化；也可能是原料储存不当，导致脂肪过度氧化，使得终产品过氧化值超标。