

附件 1

部分不合格检验项目小知识

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。食品中检出大肠菌群，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。本次检出大肠菌群超标的产品均未检出致病菌，结合居民膳食结构、抽检情况等因素综合分析，健康风险较低，但反映该食品卫生状况不达标。大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染，或有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

二、乙螨唑

乙螨唑是非内吸性杀螨剂，对卵、幼虫和若虫有效，对成虫无效。防治柑橘、梨果、蔬菜和草莓上的植食性螨类（叶螨，苹果全爪属）：茶树和观赏植物上：也可用于观赏植物。对皮肤有刺激症状，经口毒性低，无中毒报道。

三、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 0.01 mg/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。

四、黄曲霉毒素B₁

黄曲霉毒素 B₁ 是已知的化学物质中致癌性最强的一种，其毒性作用主要是对肝脏的损害，它污染的食物主要是花生、玉米、稻谷、小麦等食品，这些食品常用于生产婴幼儿谷类辅助食品。

国家标准《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2011）中规定婴幼儿谷类辅助食品中黄曲霉毒素 B₁ 最大不超过 0.5 μg/kg。

导致黄曲霉毒素 B₁ 不合格的原因可能是企业采购时没有严格挑拣原料并进行相关检测。

造成花生油产品中黄曲霉毒素 B₁ 不合格的主要原因有：花生原料在种植、采收、运输及储存过程

中受到黄曲霉等霉菌污染，企业在生产时没有严格挑拣花生原料和进行相关检测，企业没有采用精炼工艺或工艺控制不当。

五、铝的残留量（干样品, 以Al计）

铝的残留量（干样品, 以 Al 计）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后产生铝残留。《食品安全国家标准 食品添加

剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，豆类制品（干样品）铝的残留量不得超过 100 mg/kg。铝不是人体必需微量元素，不参与正常生理代谢，具有蓄积性，过量摄入会影响人体对铁、钙等成份的吸收，导致骨质疏松、贫血，甚至影响神经细胞的发育。铝的残留量项目不合格可能是商家违规过量使用所致。