部分不合格项目的小知识

一、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标说明个别企业可能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、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。大肠菌群超标可能是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。

三、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》（GB2763—2016）中规定，普通白菜（叶菜类蔬菜）毒死蜱残留最大限量值不得超过0.1mg/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，可能导致神经毒性、生殖毒性，可能影响胚胎的生长发育。

四、灭蝇胺

灭蝇胺是一种触杀、胃毒和内吸传导作用的昆虫生长调节剂类杀虫剂。主要用于防治双翅目昆虫病虫害。《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，豇豆中灭蝇胺残留最大限量值不得超过0.5mg/kg。灭蝇胺对眼睛、皮肤有刺激作用，短期内大量接触可引起急性中毒，产生恶心、呕吐、眩晕等健康危害。