

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，并非致病菌指标。主要用来评价食品清洁度，判定食品被细菌污染的程度，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。菌落总数的多少在一定程度上标志着食品卫生质量的优劣。食品的菌落总数超标，说明其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。人食用菌落总数超标严重的食品，容易患痢疾等肠道疾病，会引起呕吐、腹泻等症状。

不合格原因：（1）原料带入，原材料生产、贮藏、运输的卫生环境条件把控不严；（2）未严格按照生产工艺条件要求进行生产，加工卫生环境差，生产工具清洁不彻底，设备清洗消毒不完善，人员卫生管理不到位；（3）食品的包装密封性不好，造成二次污染；（4）食品在生产、流通和销售环节中贮藏条件不达标，如未按要求进行冷藏或冷冻处理，造成微生物过度繁殖。

（二）二氧化硫残留量

二氧化硫残留量不合格是指食品中二氧化硫的含量超

过了国家规定的标准值。二氧化硫是一种常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化的作用，但过量食用会对人体健康造成危害，可能引起恶心、呕吐等胃肠道反应。

不合格原因：(1)降低成本：个别生产者可能为了降低成本，超量使用二氧化硫以提高产品色泽。(2)传统工艺：采用传统硫磺熏蒸漂白工艺或使用亚硫酸盐浸泡。(3)保鲜需求：在蔬菜干制品和水果如龙眼中，二氧化硫残留量超标可能是为了延长保鲜期和防虫蛀霉变，使用硫磺熏蒸或喷涂处理过量所致。

(三) 倍硫磷

倍硫磷属于广谱、速效、中毒有机磷类杀虫剂、杀螨剂；具触杀、胃毒作用，及一定的内吸作用，残效期长；用于防治十字花科蔬菜蚜虫，小麦吸浆虫，大豆食心虫等。长期食用残留超标的食品可能对人体健康产生不良影响，尽管少量残留不会引起急性中毒，但长期摄入可能对神经系统和健康造成潜在危害。

不合格原因：(1)种植户为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，导致上市销售的产品中倍硫磷残留量超标。(2)在农产品种植过程中，过量使用倍硫磷或未按照规定的安全间隔期进行采摘，导致残留量超过国家标准。

(四) 毒死蜱

毒死蜱又名氯吡硫磷，是一种硫代磷酸酯类有机磷杀

虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，长期食用残留超标的食品可能对人体健康产生不良影响，包括头晕、头痛、无力、呕吐等症状，严重时甚至可能导致癫痫样抽搐。

不合格原因：（1）违规使用农药：种植户为快速控制虫害，可能过量使用毒死蜱或未遵守安全间隔期，导致农药残留超标。（2）土壤残留期长：毒死蜱在土壤中的残留期通常超过 30 天，容易通过作物吸收进入食物链，造成残留超标。