

附件 3

食品安全抽样检验部分不合格 检验项目小知识

一、碎米(小碎米)

碎米(小碎米)是大米质量的重要指标,碎米超标虽然对人体健康没有太大影响,但碎米率高将影响大米的整齐度和口感,同时也不利于储藏。GB/T 1354-2018《大米》对不同品质、不同稻谷类型及不同等级的大米有不同的要求。碎米(小碎米)不合格原因可能由于企业未严格按照产品质量标准的要求控制小碎米的比例,还可能是企业在生产过程中为降低成本而以次充好。

二、碎米(总量)

碎米(总量)是大米质量指标之一,不同等级大米对其碎米(总量)含量限度要求不同。GB/T 1354-2018《大米》规定:碎米是指长度小于同批试样完整米粒平均长度四分之三、留存在直径 1.0mm 圆孔筛上的不完整米粒。大米中碎米(总量)项目不合格说明其质量达不到所宣称等级。

三、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。食品中大肠菌群不合格,说明食品存在卫生质量缺陷,提示该食品中存在被致病菌污染的可能,对人体健康具有潜在危害,尤其对老人、小孩的危害更大。造成大肠菌群超标的原因,可能是源水防护不当,水体受到污

染；生产过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与矿泉水或容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

四、苯并[a]芘

苯并[a]芘是有机污染物多环芳烃类化合物的一种，在环境中广泛存在，化学性质较稳定，具有一定致癌性、致畸性、致突变性。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762—2022)中规定，油脂及其制品中苯并[a]芘最大限量值为 10 μ g/kg，企业也可制定企业标准进行高要求限定。造成食用植物油中苯并[a]芘超标的原因，可能是油料收储、晾晒不当，从环境、包装、机械收获、运输等过程中引入污染；也可能是生产中关键工艺控制不当等。

五、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种常见的革兰氏阴性无芽孢杆菌，需氧，多具有分解蛋白质、碳水化合物和脂肪的能力，广泛分布于水、空气、正常人的皮肤等，易于在潮湿的环境存活，它对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力，是一种条件致病菌，对免疫力较弱的人群健康风险较大，可引起急性肠道炎、皮肤炎症等疾病。包装饮用水中铜绿假单胞菌超标可能是源水防护不当，水体受到污染；生产过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与矿泉水或容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

六、氟苯尼考

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的牛、猪、鸡、鱼的细菌性疾病，尤其对肠道及呼吸系统感染疗效显著。家禽产蛋期禁用，氟苯尼考一般通过

饲料添加或者畜禽疾病治疗导致鸡蛋内残留超标。长期食用氟苯尼考超标的食品，对人体健康有一定风险。氟苯尼考残留量超标的原因，可能是在饲养过程中违规用药，也可能是不遵守休药期规定，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

七、毒死蜱

毒死蜱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。毒死蜱对鱼类及水生生物毒性较高，在土壤中残留期较长，相关研究未见遗传毒性和致癌性。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱残留超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《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，毒死蜱在韭菜中最大残留限量值为 0.02mg/kg。

八、甲拌磷

甲拌磷，是一种有机磷类的高毒广谱内吸性杀虫剂、杀螨剂，作用机理为抑制胆碱酯酶活性，具有触杀、胃毒、熏蒸作用，持效期较长等特点。甲拌磷在自然环境中容易流失也能迅速降解，半衰期短，不易蓄积。甲拌磷对人、畜剧毒，短期内大量接触（口服、吸入、皮肤、粘膜）可引起急性中毒。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期甲拌磷残留超标的食品，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，甲拌磷在芹菜中最大残留限量值为 0.01mg/kg。