

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，并非致病菌，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。菌落总数超标可能由于原料、包材或生产加工过程受微生物污染，生产加工过程中工艺把关不严，人员、设备和环境的清洗消毒不到位，产品杀菌不彻底或在储运过程中未能持续保持储运条件等原因造成。

二、啶虫脒

啶虫脒是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸作用，对蚜虫等有较好防效。啶虫脒残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

三、噻虫胺

噻虫胺是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。造成噻虫胺超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

四、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐

甲氨基阿维菌素苯甲酸盐是一种非内吸性杀虫剂。食用超标

食品一般不会导致甲氨基阿维菌素苯甲酸盐的急性中毒，但长期食用甲氨基阿维菌素苯甲酸盐超标的食品，对人体健康也有一定影响。

五、大肠菌群

大肠菌群是国内外常用的卫生指示菌之一。餐（饮）具中检出大肠菌群的原因，可能是由于餐（饮）具消毒单位消毒清洗不彻底，或消毒剂的浓度不足、消毒的温度设置过低、消毒的时间不足等。

六、2,4-滴和 2,4-滴钠盐

2,4-滴和2,4-滴钠盐是苯氧乙酸类激素型选择性除草剂和植物生长调节剂，在较低浓度时作为植物生长调节剂使用，具有一定保鲜作用。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763）中的规定，2,4-滴和2,4-滴钠盐在柑、橘中的最大残留限量值为0.1mg/kg。柑、橘中2,4-滴和2,4-滴钠盐超标的原因，可能是不法商贩为了延长保存期限，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。