附件3

**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或餐饮具污染常用指示菌之一。复用餐饮具中检出大肠菌群的原因可能由于产品的清洗灭菌不彻底，或存放过程中污染等原因导致。

**二、酸价（以脂肪计）**

酸价（以脂肪计）主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。造成酸价不合格的主要原因，可能是企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。

**三、铅（以Pb计）**

铅是最常见的重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素，可在人体内蓄积。长期摄入铅含量超标的食品，会对血液系统、神经系统产生损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，铅（以Pb计）在豆芽中的限量值为0.1mg/kg。铅（以Pb计）检测值超标的原因，可能是生长环境中铅污染所致。

**四、噻虫胺**

噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，其作用与烟碱[乙酰胆碱受体](https://baike.baidu.com/item/%E4%B9%99%E9%85%B0%E8%83%86%E7%A2%B1%E5%8F%97%E4%BD%93/662376%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E5%99%BB%E8%99%AB%E8%83%BA/_blank)类似，具有触杀、胃毒和内吸活性。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。造成噻虫胺残留量超标的原因，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，上市销售的产品中残留量超标。

**五、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。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。毒死蜱残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。