附件3

不合格项目说明

一、微生物污染

（一）菌落总数

菌落总数是指在被检样品的单位质量（g）、容积（mL） 或表面积（cm2）内，所含能在严格规定的条件下（需氧情况培养基及其 pH、培养温度与时间、计数方法等）培养所生成的微生物菌落的数量，以菌落形成单位（CFU）表示。菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。其卫生学意义主要是：一是作为食品被微生物污染程度，即清洁状态的标志，反映食品在生产过程中的卫生状况；二是预测食品耐保藏性。一般来讲，食品中菌落总数数量越多，食品腐败变质的速度就越快。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品的腐败变质，可能危害人体健康。菌落总数超标说明生产经营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）大肠埃希氏菌

大肠埃希氏菌属于食源性致病菌，不合格原因可能有生产加工人员带菌造成污染，或者原料污染、生产过程卫生条件控制不当、杀菌不彻底、储运不当，或者生产过程中产品的交叉污染。

（三）霉菌

霉菌数是评价食品卫生质量的指示性指标，其食品卫生学意义是作为判定食品被霉菌污染程度的标志。霉菌是常见的真菌，在自然界中广泛存在。食品受霉菌污染后，不仅颜色、味道可能发生改变，其中的营养物质也会遭到破坏，降低其食用价值；且很多种霉菌能产生毒素，危害人体健康。食品中霉菌超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染；也可能是产品在生产加工过程中环境或生产设备卫生状况不佳；还可能与产品储运条件控制不当有关。

二、质量指标不达标

（一）挥发性盐基氮

挥发性盐基氮是指食品水浸液在碱性条件下能与水蒸气一起蒸馏出来的总氮量，即在此条件下能形成氨的含氮物。挥发性盐基氮与食品腐败变质程度之间有明确的对应关系。在我国食品安全标准中该指标现已被列入鱼、肉类蛋白腐败鉴定的化学指标，挥发性盐基氮也适用于大豆制品腐败变质的鉴定。挥发性盐基氮与动物性食品腐败变质有关，是评价食品鲜度的主要指标。挥发性盐基氮含量越高，表明氨基酸破坏的越多，营养价值等受到的影响也就越大。食用挥发性盐基氮超标的食品，可能会引起反胃、腹泻等症状。挥发性盐基氮超标的原因，可能是生产经营企业卫生状况不达标，造成产品微生物污染和腐败变质；也可能是运输过程中温度、氧气浓度和湿度等条件控制不当，加快了产品腐败变质速度。根据《食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品》(GB 2707-2016)的规定，鲜畜、禽肉中挥发性盐基氮的限量标准为≤15mg/100g。

三、农兽药残留超标

（一）克百威

 克百威又名呋喃丹，是氨基甲酸酯类农药中常见的一种杀虫剂、杀螨、杀线虫剂。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用克百威超标的食品，对人体健康也有一定影响。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中的规定，豇豆中克百威（克百威及 3-羟基克百威之和,以克百威表示）的限量标准为0.02mg/kg。