附件4

部分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指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。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；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）中规定，蜂蜜中菌落总数的检测结果不得超过1000CFU/g；《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101—2015）中规定，饮料中同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过104CFU/mL，且最多允许2个样品的检测结果超过102CFU/mL。蜂蜜、饮料中菌落总数超标的原因，可能是生产者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，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关，还有可能是原料中菌落总数不达标造成终产品菌落总数超标。

二、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力。铜绿假单胞菌对于免疫力较弱的人群健康风险较大。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298—2014）中规定，包装饮用水同一批次产品5个样品中铜绿假单胞菌均不得检出。包装饮用水中检出铜绿假单胞菌的原因，可能是源水防护不当，水体受到污染；也可能是生产过程中卫生控制不严格；还可能是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

三、啶虫脒

啶虫脒又称莫比朗，是一种新型杀虫剂，可用于防治水稻、蔬菜、果树、茶树的蚜虫、飞虱、蓟马及鳞翅目等害虫，具有触杀、胃毒作用，同时有较强的渗透作用，速效性好，持效期长。《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，啶虫脒在大白菜中的最大残留限量值为1mg/kg，在茄果类蔬菜（番茄、茄子、甜椒、黄秋葵除外）中的最大残留限量值为0.2mg/kg。水白菜、螺丝椒中啶虫脒残留量超标的原因，可能是菜农对使用农药的采摘间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

四、氟虫腈

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂、杀虫谱广，对害虫以胃毒作用为主，兼有触杀和一定的内吸作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763—2021）中规定，氟虫腈在核果类水果中的最大残留限量值为0.02mg/kg。枣中氟虫腈残留量超标的原因，可能是由于种植户在种植环节未遵守采摘间隔期规定使用氟虫腈药物，导致在枣中残留。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

五、噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂，其作用与烟碱乙酰胆碱受体类似，具有触杀、胃毒和内吸活性。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺残留超标的食品，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，噻虫胺在茄果类蔬菜（番茄除外）中的最大残留限量值为0.05mg/kg。辣椒中噻虫胺残留量超标的原因，可能是菜农为控制虫害而违规加大用药量，或者没有按规定的采摘期进行采摘所致。

六、镉（以Cd计）

镉是一种蓄积性的重金属元素，可通过食物链进入人体。长期食用镉超标的食品，可能会对人体肾脏和肝脏造成损害，还会影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，镉（以Cd计）在新鲜蔬菜（叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜、黄花菜除外）中的最大限量值为0.05mg/kg。茄子、辣椒中镉（以Cd计）检测值超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素所致。

七、苯并[a]芘

苯并[a]芘是一种芳烃类化合物，在环境中广泛存在，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—2017）中规定，苯并[a]芘在油脂及其制品中的最大限量值为10μg/kg。菜籽油中苯并[a]芘检测值超标的原因，可能是油料收储、晾晒不当，从环境、包装、机械收获、运输等过程中迁移污染；也可能是生产中关键工艺控制不当等。

八、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味剂之一，其甜度是蔗糖的40—50倍。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，白酒中不得使用甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。包谷酒中检出甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）的原因，可能是生产者为降低生产成本，同时为改善产品的口感，违规添加甜蜜素；也可能是在销售环节中散装酒容器的交叉污染带入的甜蜜素。