附件4

部分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污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。如果食品中的大肠菌群严重超标，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 发酵乳》（GB 19302—2010）中规定，发酵乳中同一批次产品5个样品中大肠菌群的检测结果均不得超过5CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过1CFU/g。发酵乳中大肠菌群数超标的原因，可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

二、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）

4-氯苯氧乙酸钠是多功能植物生长调节剂，主要用于防止落花、落果，抑制豆类生根等。《国家食品药品监督管理总局农业部国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015年第11号）中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）的原因，可能是由于生产者在豆芽生产过程中为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

三、倍硫磷

倍硫磷是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药，对蚜虫等有较好防效。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用倍硫磷残留超标的食品，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，倍硫磷在茄果类蔬菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。青椒中倍硫磷残留量超标的原因，可能是菜农为快速控制虫害，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倍硫磷残留量超标。

四、苯醚甲环唑

苯醚甲环唑是三唑类杀菌剂，广泛应用于果树、蔬菜等作物，有效防治黑星病，赤霉病等，属低毒农药。长期食用苯醚甲环唑残留超标的食品，可能对人体健康有一定危害。《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，苯醚甲环唑在柑、橘中的最大残留限量值均为0.2mg/kg。丑柑中苯醚甲环唑残留量超标的原因，可能是果农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该农药残留量超标。

五、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。《都匀毛尖茶》（DB 52/T 433—2018）中规定，啶虫脒在都匀毛尖茶中的最大残留限量值为0.2mg/kg。都匀毛尖茶中啶虫脒残留量超标的原因，可能是茶农对茶树用药时，不注意农药使用浓度及安全间隔期，最终采下的鲜叶中农药残留较多，导致终产品中啶虫脒残留量超标。

六、乙酰甲胺磷

乙酰甲胺磷是内吸性的有机磷类杀虫剂，用于果树、葡萄、棉花、大豆、花生、甜菜、芸苔、芹菜、豆荚等，防治咀嚼式口器和刺吸式口器害虫，如蚜虫、蓟马、鳞翅目害虫、蠕虫、锯蝇、叶蝉、毛虫等。少量的农药残留不会导致急性中毒，但长期食用乙酰甲胺磷残留超标的蔬菜，可能对人体健康产生一定的不良影响。《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，乙酰甲胺磷在鳞茎类蔬菜、瓜类蔬菜中的最大残留限量值均为0.02mg/kg。韭菜、黄瓜中乙酰甲胺磷残留量超标的原因，可能是菜农为控制病情加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

七、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种广谱高效杀菌剂，通过抑制甾醇的生物合成而起作用，在植物体内具有内吸传导作用。一般只对皮肤、眼有刺激症状，经口中毒低。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺残留超标的食品，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，咪鲜胺和咪鲜胺锰盐在山药中的最大残留限量值为0.3mg/kg。山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐残留量超标的原因，可能是菜农为快速控制虫害加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

八、灭蝇胺

灭蝇胺是一种具有触杀功能的昆虫生长调节剂，干扰蜕皮和蛹化，对美洲斑潜蝇等有较好防效。长期食用灭蝇胺残留超标的食品，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，灭蝇胺在豇豆中的最大残留限量值为0.5mg/kg。豇豆中灭蝇胺残留量超标的原因，可能是菜农为保证豇豆收成和良好卖相，加大灭蝇胺的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。

九、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，在香蕉中的最大残留限量值为0.02mg/kg。辣椒、香蕉中噻虫胺残留量超标的原因，可能是种植户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。

十、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯又叫三氟氯氰菊酯，高效氯氟氰菊酯是其同分异构体。氯氟氰菊酯是中等毒杀虫剂，具有杀虫广谱、高效、速度快、持效期长的特点。《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，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在辣椒中的最大残留限量值为0.2mg/kg。红小米椒中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留量超标的原因，可能是菜农为快速控制虫害加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

十一、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。长期食用镉含量超标的食品，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）、叶菜蔬菜、块根和块茎蔬菜中的最大限量值分别为0.05mg/kg、0.2mg/kg、0.1mg/kg。韭菜、菠菜、姜中镉（以Cd计）检测值超标的原因，可能是作物在生长过程中富集环境中的镉元素所致。

十二、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，食用淀粉中不允许使用脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计），糕点中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的最大使用量为0.5g/kg。食用淀粉、糕点中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）不合格的原因，可能是生产者为防止食品腐败变质超范围或超限量使用了该添加剂。

十三、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是常见的食品添加剂，指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。长期食用防腐剂超标的食品会对人体健康造成损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，防腐剂在混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。糕点中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和检测值超标的原因，可能是生产者对国家标准不了解或了解得不够透彻，也可能是在防腐剂添加过程中未准确计量。

十四、乙基麦芽酚

乙基麦芽酚是一种香味改良剂、增香剂，对食品中原有香味的调和、改善和增效具有显著效果，是允许使用的食品用合成香料。长期大量食用乙基麦芽酚检测值超标的食品可能引起头痛、恶心、呕吐、呼吸困难，严重时会导致肝脏损伤、骨骼和关节提前脆变。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，植物油脂中不得添加食品用香料、香精。食用植物调和油中检出乙基麦芽酚的原因，可能是生产经营者为降低成本，在具有特殊香味的植物油脂中违规添加。

十五、电导率

电导率是以数字表示溶液传导电流的能力，是比较常用且重要的水质监测参数之一。电导率是衡量水的纯度的指标，反映的是纯净水的纯净程度以及生产工艺的控制好坏，电导率越小的水越纯净。《瓶装饮用纯净水》（GB 17323—1998）中规定，瓶装饮用纯净水中电导率[（25±1）℃]检测值不得超过10μS/cm。瓶装饮用纯净水中电导率检测值超标的原因，可能是水源受到污染，或者生产工艺存在问题，过程控制不严，反渗透滤膜未按期更换，过滤设备清洗不到位等。

十六、二氧化硫残留量

二氧化硫、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后会产生二氧化硫残留。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量摄入不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，代用茶中不得使用二氧化硫。代用茶中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产者使用劣质原料以降低成本后，为提高产品色泽而超范围使用二氧化硫造成。