附件1

部分不合格检验项目小知识

一、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于各种水、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，对于抵抗力较弱的人群存在健康风险。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298—2014）中规定，包装饮用水1个样品中铜绿假单胞菌5次检测结果均不得检出。包装饮用水中铜绿假单胞菌不合格的主要原因，可能是源水防护不当，水体受到污染；部分企业对环境卫生监管不到位，工作人员操作不够规范，生产过程中交叉污染；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

二、腐霉利

腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，具有保护和治疗双重作用，主要用于蔬菜及果树的灰霉病防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，腐霉利在韭菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。韭菜中腐霉利超标的原因，可能是种植户未严格按照规定使用农药所致。腐霉利对眼睛与皮肤有刺激作用，经口毒性低。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。

三、唑虫酰胺

唑虫酰胺属于吡唑杂环类的杀虫杀螨药剂，具有高效、广谱等特点,能很好地发挥触杀作用，广泛用于防治蔬菜、果树、花卉、茶叶等作物上的害虫,对真菌病害,也有较好的效果。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，唑虫酰胺在大白菜中的最大残留限量值为0.5mg/kg。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、尼卡巴嗪

尼卡巴嗪主要用于预防鸡、火鸡等禽类球虫病，具有高效、低毒、性能稳定、抗药性小等特点，在饲料中使用后会在动物的肌肉和组织中产生不同程度的残留。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，尼卡巴嗪在鸡的肌肉中的最大残留限量值为200μg/kg。鸡肉中尼卡巴嗪超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。长期食用尼卡巴嗪残留超标的食品可能会对人体健康产生危害。

五、沙拉沙星

沙拉沙星是新型的动物专用药，广谱抗菌药。由于其具有良好的杀菌效果、且价格低廉而被广泛使用。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，沙拉沙星在鸡的肌肉中最大残留限量值为10μg/kg。鸡肉中沙拉沙星超标的原因，可能是由于药物本身特性及养殖环节未严格控制休药期或超量使用导致残留超标。若该药在动物源食品中残留而被人长期食用，可能会加速人类病原体对抗生素耐药性。

六、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定了食品添加剂的允许使用品种、适用范围以及最大使用量或残留量，并规定同一功能的食品添加剂（防腐剂等）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。酱油中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和超标，可能是企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量造成的。长期过量摄入防腐剂会对消费者的身体健康造成一定损害。

七、耗氧量（以O₂计）

耗氧量指的是每升水中在一定条件下被氧化剂氧化时消耗的氧化剂量，折算为氧的毫克数表示还原性物质。水中还原性物质包括无机物和有机物，主要是有机物，因此耗氧量能间接反映水受有机污染的程度，是评价水体受有机物污染总量的一项综合指标。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB19298—2014）中规定，包装饮用水中耗氧量（以O2计）的最大限量值为2.0mg/L。造成包装饮用水中耗氧量（以O2计）超标的原因，可能是企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法彻底净化水质,也有可能是水源受到过量有机物的污染。