附件5

部分不合格检验项目小知识

一、商业无菌

商业无菌是指经过适度的热杀菌以后，不含有致病的微生物，也不含有通常温度下能在其中繁殖的非致病性微生物。商业无菌不合格可能会导致食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，影响人体的身体健康。《粽子》（SB/T 10377—2004）中规定，真空包装类粽子应符合罐头食品商业无菌要求。真空包装类粽子不符合商业无菌要求的原因，可能是产品杀菌处理不够彻底，导致有部分致病微生物残留，或者产品存储、运输条件控制不当导致被微生物污染。

二、磺胺类（总量）

磺胺类药物是一类抗菌谱较广、性质稳定、使用简便的人工合成抗菌药，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，广泛用于防治鸡球虫病。《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，磺胺类药物在所有食品动物肌肉中的最大残留限量值为100μg/kg。猪肉中磺胺类残留量超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中未严格遵守停药期规定违规使用相关兽药。长期摄入磺胺类药物残留超标的动物性食品，可能引起皮疹、药热等过敏反应。

三、甲氧苄啶

甲氧苄啶属于二氨基嘧啶类药物，常与磺胺类药物一同使用，以达到抗菌增效的效果，所以又称为磺胺增效剂。《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，甲氧苄啶在猪和家禽的肌肉中的最大残留限量值均为50μg/kg。猪肉、鸡肉中甲氧苄啶残留量超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中未严格遵守停药期规定，违规使用相关兽药。长期摄入甲氧苄啶残留超标的食物，可能造成其在人体中蓄积，产生耐药性，引起骨髓微核抑制等其他不良反应。

四、吡虫啉

吡虫啉是一种硝基亚甲基类内吸杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留等特点，并有触杀、胃毒和内吸等多重作用。《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，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg。香蕉中吡虫啉残留量超标的原因，可能是种植户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。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、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。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，克百威在豆类蔬菜、茄果类蔬菜、茶叶中的最大残留限量值均为0.02mg/kg。菜豆、茄子、茶叶中克百威残留量超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害违规使用。

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。《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中的最大残留限量值为0.02mg/kg。韭菜中乙酰甲胺磷残留量超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害加大用药量所致。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。

七、镉（以Cd计）

镉是一种蓄积性的重金属元素。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。辣椒、韭菜中镉（以Cd计）检测值超标的原因，主要是其生长过程中富集环境中的镉元素。

八、溴酸盐

溴酸盐一般在水中不存在，它是矿泉水及山泉水等多种含有溴化物的天然水源在经过臭氧消毒后产生的副产物。溴酸盐经动物试验证实有致癌性，国际癌症研究机构（IARC）将溴酸盐列为对人类可能致癌物质（2B类）。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298—2014）中规定，包装饮用水中溴酸盐的最大限量值为0.01mg/L。包装饮用水中溴酸盐检测值超标的原因，可能是由于臭氧消毒杀菌工艺不达标，导致消毒副产物溴酸盐含量超标。

九、酒精度

酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，其含量不合格主要影响产品的品质。《酱香型白酒》（GB/T 26760—2011）中规定，酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol；《露酒》（GB/T 27588—2011）中规定，酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol；企业标准《配制酒》（Q/MY 0002S—2019）中规定，酒精度实测值与标签标示值允许差为±2.0%vol。酒精度不合格的原因，可能是企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法有效控制酒精度的高低；生产企业检验能力不足，造成检验结果偏差。

十、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂的主要成分十二烷基苯磺酸钠，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在消毒企业中广泛使用。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定，消毒餐（饮）具中不得检出阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）。消毒餐（饮）具上检出阴离子合成洗涤剂的原因，可能是用于清洗餐具的洗涤剂不符合标准，也可能是清洗消毒流程控制不当，洗涤剂或消毒剂未彻底冲洗干净。