附件4

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，包装饮用水中同一批次产品5个样品的铜绿假单胞菌均不得检出。包装饮用水中铜绿假单胞菌不合格的原因，可能是源水防护不当，水体受到污染，也可能是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、阿维菌素

阿维菌素是一种抗生素类药物，用于杀虫、杀螨、杀线虫，具有广谱、高效、低残留等特点。《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，阿维菌素在油麦菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。油麦菜中阿维菌素残留量超标的原因，可能是菜农对农药使用的安全间隔期不了解而违规使用农药。食用阿维菌素残留超标的食品，可能引起四肢无力、肌肉震颤等症状，甚至还可能导致抽搐、昏迷等。

三、苯醚甲环唑

苯醚甲环唑是一种广谱高效的杀菌剂，主要抑制病菌细胞[麦角甾醇](https://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=59425630)的生物合成，从而破坏细胞膜结构与功能，主要用于果树、蔬菜、小麦、马铃薯、豆类、瓜类等作物，对蔬菜和瓜果等多种真菌性病害具有很好的保护和治疗作用。《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，苯醚甲环唑在柑中的最大残留限量值为0.2mg/kg。皇帝柑中苯醚甲环唑残留量超标的原因，可能是果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。

四、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯中文名唑菌胺酯、百克敏，是一种新型广谱杀菌剂，在农业上的使用非常多，对黄瓜白粉病、霜霉病和香蕉黑星病、叶斑病、菌核病等有较好的防治效果。《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，吡唑醚菌酯在芒果中的最大残留限量值为0.05mg/kg。芒果中吡唑醚菌酯残留量超标的原因，可能是种植户为控制虫害而违规增大用药量。

五、毒死蜱

毒死蜱，又名氯蜱硫磷，目前是全世界使用最广泛的有机磷酸酯杀虫剂之一，具有触杀、胃毒和熏蒸等作用。《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，毒死蜱在鳞茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg；在芹菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。韭菜、芹菜中毒死蜱残留量超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。长期食用毒死蜱残留超标的食品，可能会引起头痛、头昏、无力、呕吐等症状，甚至还可能导致癫痫样抽搐。

六、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、柑橘类水果中的最大残留限量值均为0.02mg/kg。豇豆、菜豆、桔子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，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、噻虫嗪

噻虫嗪是一种全新结构的第二代烟碱类高效低毒杀虫剂，对害虫具有胃毒、触杀及内吸活性，用于叶面喷雾及土壤灌根处理，对刺吸式害虫如蚜虫、飞虱、叶蝉、粉虱等有良好的防效。《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，噻虫嗪在香蕉中的最大残留限量值为0.02mg/kg。香蕉中噻虫嗪残留量超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害而违规使用。

八、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，甲氧苄啶在猪肉、家禽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。

九、镉（以Cd计）

镉是一种蓄积性的重金属元素，若长期或过多摄入镉含量超标的食品，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）在新鲜食用菌（香菇和姬松茸除外）中的最大限量值为0.2mg/kg。羊肚菌中镉（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。

十、耗氧量（以O2计）

耗氧量为每升水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》（GB 19298—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，无法彻底净化水质；也有可能是水源受到过量有机物的污染。

十一、亚硝酸盐（以NO- 2计）

亚硝酸盐能一定程度上反映水体被污染的情况，若饮用亚硝酸盐严重超标的水可能会引起中毒。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，亚硝酸盐（以NO- 2计）在包装饮用水（矿泉水除外）中的最大限量值为0.005mg/L。水中的亚硝酸盐可由硝酸盐转化而来，硝酸盐有天然来源和人为来源，水体被细菌污染后，在一定温度下细菌会释放出硝酸盐还原酶，将水中的硝酸盐还原成亚硝酸盐，另外如果消毒控制不当，也会导致输水系统中亚硝酸盐浓度升高。

十二、铝的残留量（干样品，以Al计）

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝残留超标的食品可能会导致运动和学习记忆能力下降。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，焙烤食品中铝的残留量（干样品，以Al计）不得超过100mg/kg。糕点中铝的残留量超标的原因，可能是个别商家为改善产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝食品添加剂。

十三、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，罐头、豆制品、米粉制品中均不得使用脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。蔬菜罐头、豆干、米皮中检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的原因，可能是个别企业为防止食品腐败变质超范围使用了该添加剂。

十四、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐是一种酸性防腐剂，具有较好的抑菌效果和防霉性能，对霉菌、酵母菌和好氧性细菌的生长发育均有抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，罐头中不得使用山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。蔬菜罐头中检出山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）的原因，可能是企业为延长产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超范围使用。山梨酸及其钾盐是一种相对无毒的食品添加剂，在生物体内可被代谢为二氧化碳和水排出体外，但如果长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。

十五、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，其含量不达标主要影响产品的品质。《贵州米酒》（T/GZSX 017—2020）中规定，贵州米酒（发酵型）中酒精度≥3.0%vol 的产品要求标签标示值与实测酒精度不得超过±2.0%vol。米酒中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，无法准确控制酒精度；也可能是生产企业检验器具未检定或检验过程不规范，造成检验结果有偏差。

十六、酸价（以脂肪计）

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，坚果与籽类食品中酸价（以脂肪计）的最大限量值为3mg/g。兰花豆、豌豆中酸价（以脂肪计）超标的原因，可能是企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当等，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败致使酸价超标。

十七、溶剂残留量

溶剂残留量中的溶剂是指浸出工艺生产植物油所用的溶剂。《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716—2018）中规定，压榨油中不得检出溶剂残留量（检出值小于10mg/kg时，视为未检出）。压榨菜籽油中检出溶剂残留量的原因，可能是生产加工过程中使用浸提溶剂后，没有在后续工艺中采取有效措施去除溶剂。长期大量摄入溶剂残留量过高的食用植物油，可能会对人体的神经系统和造血系统产生影响。