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数不合格的原因，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、恩诺沙星

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。《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，恩诺沙星在鱼的皮和肉中的最大残留限量值为100μg/kg。淡水鱼中恩诺沙星残留量超标的原因，可能是养殖户在鱼类疾病治疗中超量使用或没有加强用药控制，或是没有遵守休药期规定。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能会引起轻度胃肠道刺激或不适、头痛、头晕、睡眠不良等症状，过多摄入还可能引起肝损害。

三、氧氟沙星

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，具有抗菌谱广、活性强等特性，曾被广泛用于畜禽细菌性疾病的预防和治疗。《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1—2022）中规定，氧氟沙星在鱼的皮和肉中的最大残留限量值为2µg/kg，淡水鱼中氧氟沙星残留量超标的原因，可能是部分养殖户为了快速控制疫病，违规加大用药量，导致药物残留超标‌‌。

四、培氟沙星

培氟沙星属于第三代喹诺酮类抗菌药,有广谱的抗菌作用,其抗菌谱和抗菌活性和氟哌酸类似，通过干扰DNA的复制以及菌体蛋白的合成而发挥抑制或杀灭细菌的作用。《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1—2022）中规定，培氟沙星在鱼的皮和肉中的最大残留限量值为2µg/kg，淡水鱼中培氟沙星残留量超标的原因，可能是养殖户为了快速控制疫病，违规加大用药量，并且未遵守休药期规定，导致药物残留超标。长期摄入培氟沙星残留超标的食品可能会导致头晕、头痛、睡眠不良、胃肠道刺激等不良反应‌。

五、多菌灵

多菌灵又名棉萎灵、苯并咪唑44号，是一种广谱性杀菌剂,对多种作物中因真菌（如半知菌、多子囊菌）引起的病害有防治效果。《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，多菌灵在食荚豌豆中的最大残留限量值为0.02mg/kg。食荚豌豆中多菌灵残留量超标的原因，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。

六、烯酰吗啉

烯酰吗啉是一种新型内吸治疗性专用低毒杀菌剂，单独使用有比较高的抗性风险，所以常与代森锰锌等保护性杀菌剂复配使用。《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，烯酰吗啉在食荚豌豆中的最大残留限量值为0.15mg/kg。食荚豌豆中烯酰吗啉残留量超标的原因，可能是种植户未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中该药物残留量超标。

七、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。《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，噻虫胺在芹菜中的最大残留限量值为0.04mg/kg；在茄果类蔬菜（番茄除外）中的最大残留限量值为0.05mg/kg。芹菜、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所致。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。

八、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。急性毒性分级标准为低毒级，一般只对皮肤、眼有刺激症状，经口中毒低。《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，可能是因山药属于深根茎作物，种植户为预防地下害虫，施肥、浇水过程中掺入农药导致山药中药物残留量超标。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺和咪鲜胺锰盐残留超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

九、氧乐果

氧乐果属于有机磷类杀虫剂，具有较强的内吸、触杀和胃毒作用，主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。《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，氧乐果在热带和亚热带水果、茄果类蔬菜中的最大残留限量值均为0.02mg/kg。龙眼、辣椒中氧乐果残留量超标的原因可能是种植户对使用农药的安全间隔期不了解，致使上市销售的产品中农药残留量超标。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氧乐果残留超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

十、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯

氯氰菊酯和高效氯氰菊酯是一种非内吸性杀虫剂，具有触杀、胃毒作用。《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，氯氰菊酯和高效氯氰菊酯在龙眼中的最大残留限量值为0.5mg/kg。龙眼中氯氰菊酯和高效氯氰菊酯超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害而违规使用，或未遵守采摘间隔期规定所致。氯氰菊酯和高效氯氰菊酯属于低毒农药，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。

十一、啶虫脒

啶虫脒是一种氯化烟碱类新型杀虫剂、杀螨剂，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。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用啶虫脒残留超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《都匀毛尖茶》（DB52/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，本次抽检的2批次茶叶中啶虫脒残留量符合食品安全国家标准要求（最大残留限量值为10mg/kg），但不符合我省地方标准质量要求。茶叶中啶虫脒残留量超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害，违规增加用药浓度或用药频率，致使上市销售的产品中啶虫脒残留量超标；或是种植者对执行的地方标准了解不足，导致茶叶中啶虫脒的残留量符合国家标准但不符合地方标准。

十二、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，阿维菌素在韭菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。韭菜中阿维菌素残留量的原因，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。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。

十三、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—2022）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。韭菜、辣椒中镉（以Cd计）检测值超标的原因，主要是其生长过程富集了环境中的镉元素。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。

十四、苯并[a]芘

苯并［a］芘是持久性有机污染物多环芳烃化合物的一种，化学性质较稳定，具有毒性。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）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，可能是生产过程中对原料反复烘烤、焙烤或蒸炒时，高温导致苯并［a］芘含量上升；也可能是加工过程中接触润滑油、使用不符合要求的浸提溶剂等造成污染；还有可能是油料作物在种植过程中吸收土壤、水和大气中的苯并［a］芘，或在收储、晾晒等过程中被污染。

十五、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、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，二氧化硫残留量在经表面处理的鲜水果中的最大限量值为0.05g/kg。龙眼中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产者为了提高产品色泽和防腐而超限量使用亚硫酸盐等二氧化硫类食品添加剂，也有可能是使用时不计量或计量不准确所致。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

十六、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素，其化学名称为环己基氨基磺酸钠，属于食品添加剂中的甜味剂，目前已广泛应用于食品加工制造中。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，发酵面制品、白酒、果酒中均不得使用甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。包子、馒头、白酒、果酒中检出甜蜜素（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，改善产品的口感，超范围添加甜味剂。

十七、糖精钠（以糖精计）

糖精钠是食品工业中常用的合成甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，发酵面制品中不得使用糖精钠（以糖精计）。馒头中检出糖精钠（以糖精计）的原因，可能是生产者为降低生产成本、改善产品口感而超范围使用。糖精钠对人体无营养价值，食用较多的糖精钠，会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。

十八、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在熟肉制品中的最大限量值为0.075g/kg；发酵面制品中不得使用山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。熟肉制品中山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）超标的原因，可能是生产者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限量使用了该添加剂，也可能是其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高，还可能是在添加过程中未准确计量；包子、馒头中检出山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）的原因，可能是生产者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。

十九、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，脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）在糕点中的最大限量值为0.5g/kg。糕点中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）检测值超标的原因，可能是个别企业为防止食品腐败变质超限量使用，或是在使用时未进行计量或计量不准确所致。

二十、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)

亚硝酸盐是一种具有护色和防腐作用的食品添加剂，广泛应用于肉制品生产加工过程中。亚硝酸盐作为护色剂，可以使肉制品颜色更鲜艳，同时还具有防腐作用，可以抑制微生物的生长繁殖。亚硝酸盐同时还是一种致癌物质，如果长期食用亚硝酸盐超标的肉制品，可能会对人体健康带来风险。《市场监管总局关于进一步规范餐饮服务提供者食品添加剂管理的公告》（国家市场监督管理总局公告2023年第8号）中规定，餐饮服务提供者不应当采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。酱卤肉制品（自制）中检出亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）的原因，可能是餐饮从业者为改善产品色泽，同时弥补加工卫生条件不佳，延长产品保质期而超范围使用。

二十一、日落黄

日落黄又名食用黄色3号，水溶性偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，酱卤肉制品中不得使用日落黄。酱卤肉制品（自制）中检出日落黄的原因，可能是个别生产者为改善产品的感官性，提高市场价值滥用色素；或是为了掩盖食品的腐败变质滥用色素；或是掺假造假滥用色素。长期或过量摄入日落黄超标的食品可能会对胃肠道产生刺激，导致腹泻、腹痛等症状‌。

二十二、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。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。

二十三、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，含量不达标主要影响产品的品质。《蓝莓酒》（GB/T 32783—2016）中规定，酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol；《古芝源春回酒（配制酒）》（Q/GZYKJ0003S—2022）中规定，酒精度标签标示值与实测值不得超过±2.0%vol。果酒、配制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。

二十四、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。