附件4

部分不合格检验项目小知识

一、6-苄基腺嘌呤（6-BA）

6-苄基腺嘌呤（6-BA）是一种植物生长调节剂，主要用于防止落花落果、抑制豆类生根，并能调节植物株内激素的平衡，其可能对人体健康有一定的影响。《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6-苄基腺嘌呤（6-BA）的原因，可能是生产者为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

二、毒死蜱

毒死蜱是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。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。《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，毒死蜱在茄果类蔬菜、根茎类和薯芋类蔬菜中的最大残留限量值均为0.02mg/kg。青椒、土豆中毒死蜱残留量超标的原因，可能是菜农为控制虫害而违规使用，致使上市销售时蔬菜中的毒死蜱残留量未降解至标准限量以下。

三、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，克百威在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。豇豆中克百威残留量超标的原因，可能是菜农为控制病情不遵守用药间隔规定，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。

四、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯是拟除虫菊酯类杀虫、杀螨剂，杀虫谱广，活性较高，药效迅速，适用于花生、大豆、棉花、果树、蔬菜的害虫。少量该农药残留一般不会导致急性中毒，但长期大量食用可能会刺激肠胃，引起腹泻、呕吐，严重的会对身体健康造成影响。《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，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在根茎类和薯芋类蔬菜（马铃薯除外）、马铃薯、豆类蔬菜中的最大残留限量值分别为0.01mg/kg、0.02mg/kg、0.2mg/kg。甘薯、马铃薯、无筋豆中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标的原因，可能是种植户盲目追求防虫等效果违规滥用农药，或者未严格执行用药间隔有关规定，从而导致蔬菜中的农药残留超标。

五、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。食品中少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪残留超标的食品对人体健康有一定影响。《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，噻虫嗪在甘薯、荚可食类豆类蔬菜（菜豆除外）中的最大残留限量值分别为0.05mg/kg、0.3mg/kg。甘薯、豇豆中噻虫嗪残留量超标的原因，可能是菜农为控制虫害而违规加大用药量或者没有按规定的采摘期进行采摘所致。

六、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，噻虫胺在豆类蔬菜、杧果中的最大残留限量值分别为0.01mg/kg、0.04mg/kg。豇豆、芒果中噻虫胺残留量超标的原因，主要是喷洒使用的农药配比含量过高、喷洒后雨水淋洗时间短、降解周期未到及采摘周期短造成农药的残留量过高。

七、磺胺类（总量）

磺胺类药物是一类人工合成的抑菌药，其具有抗菌谱广、性质稳定、便于贮存、吸收迅速等优点，用于动物疫病治疗。长期大量食用磺胺类（总量）残留超标的食品，可能在人体内蓄积，不利健康，可引起过敏反应和耐药性菌株的产生。《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，磺胺类（总量）在家禽蛋中最大残留限量值为10µg/kg。鸡蛋中磺胺类药物残留量超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药，进而使过量的药物传递至蛋品中。

八、甲氧苄啶

甲氧苄啶为抗菌增效剂，常与磺胺类药物一起使用。长期食用甲氧苄啶超标的食品，可能会引起恶心、呕吐等症状。《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，甲氧苄啶在家禽蛋中最大残留限量值为10µg/kg。鸡蛋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为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，进而使过量的药物传递至蛋品中。

九、多西环素

多西环素是一种四环素类药物，一般用于治疗衣原体、支原体感染。长期摄入多西环素超标的食物，会导致病原体产生耐药性，会给健康带来一定威胁。《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，多西环素在家禽蛋中的最大残留限量值为10µg/kg。鸡蛋中多西环素残留量超标的原因，可能是养殖户用药治疗蛋鸡疾病，导致多西环素在其体内残留，进而传递至鸡蛋中。

十、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。长期食用镉元素超标的食品，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，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）、双壳贝类中镉（以Cd计）的最大限量值分别为0.05mg/kg、2.0mg/kg。辣椒、葱、贝类中镉（以Cd计）检测值超标的原因，主要是生长环境被镉元素污染，例如灌溉用水、土壤、养殖贝壳的水等受到镉污染，导致富集了环境中的镉元素。

十一、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。一般情况下，苯甲酸被认为是安全的，在食品中添加少量苯甲酸时，对人体并无毒害，但是长期食用苯甲酸及其钠盐超标的食品，可能导致肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，腌渍的蔬菜中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）的最大使用量为1.0g/kg。清水豇豆（盐水渍菜）中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）超标的原因，可能是生产者为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用，也可能是在使用过程中未准确计量导致超标。

十二、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。食品中的二氧化硫残留量在国家标准限量范围内，一般不会危害人体健康，但如果超限量食用超标的食物，可能会引起咳嗽、咽喉肿痛及消化系统疾病等，也可能会对人体肝脏、肾脏等器官造成潜在危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，香辛料及粉（仅限八角）中二氧化硫残留量的最大限量为0.15g/kg。八角中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产者过度追求产品色泽，使产品干燥定型、防虫防霉、延长保质期，超量使用硫磺熏蒸或者其他含硫类食品添加剂处理产品导致，还有可能是生产者操作不规范，在使用硫磺时不计量或计量不准确。

十三、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，但长期食用铝超标的食品会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，焙烤食品中铝的最大残留限量值（干样品，以Al计）为100mg/kg。苦荞酥中铝的残留量（干样品，以Al计）超标的原因，可能是个别生产者为提升产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝食品添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

十四、柠檬黄

柠檬黄是一种合成着色剂，常用于饮料类配制酒、糖果、风味发酵乳、腌渍蔬菜、果冻、膨化食品等制品。柠檬黄基本无毒，不在体内贮积，绝大部分以原形排出体外，但是如果长期过量食用，也存在健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，茶叶中不得使用柠檬黄。红茶中检出柠檬黄的原因，可能是生产者为了提高产品卖相和市场价值，以次充好而超范围使用。

十五、日落黄

日落黄又名食用黄色3号，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入日落黄超标的食品，会对人体健康造成伤害，可能会引起风疹、荨麻疹、腹泻、小儿多动症。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，茶叶中不得使用日落黄。红茶中日落黄检测值超标的原因，可能是生产者为改善产品色泽、提高市场价值而超范围使用，还可能是企业掺假造假滥用色素。

十六、胭脂红

胭脂红又名大红、亮猩红，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。胭脂红在动物试验无中毒现象，但是如果长期摄入胭脂红超标的食品，存在致畸、致癌的可能性。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，茶叶中不得使用胭脂红。红茶中检出胭脂红的原因，可能是生产者为改善产品色泽、提高市场价值、掺假造假而超范围使用。

十七、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味剂之一，其甜度是蔗糖的40—50倍。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，白酒、发酵面制品中不得使用甜蜜素。白酒、发酵面制品中检出甜蜜素的原因，可能是生产者为降低生产成本，同时为改善产品的口感，超范围添加甜蜜素，也可能是由配料中带入。

十八、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。

十九、氨基酸态氮

氨基酸态氮是衡量酿造酱、酱油质量的特征性品质指标之一，表示了酿造酱、酱油具有鲜味的程度。氨基酸态氮含量越高，鲜味越浓，产品的质量越好。氨基酸态氮不合格主要影响产品的品质。《食品安全国家标准 酿造酱》（GB 2718—2014）中规定，酿造酱中氨基酸态氮的含量不得低于0.3g/100g。酿造酱中氨基酸态氮含量不达标的原因，可能是原料采购环节质量把关不严；也可能是生产工艺控制不严，如酿造周期未达要求；还可能是生产者在生产过程中为降低成本而以次充好。

二十、不挥发酸（以乳酸计）

酿造食醋的风味主要来源于酿造过程中产生的多种有机酸，可以分为挥发酸和不挥发酸，不挥发酸以乳酸为主，不挥发酸是固态发酵食醋的特征性指标之一。《酿造食醋》（GB/T 18187—2000）中规定，固态发酵食醋中不挥发酸（以乳酸计）的含量不得低于0.50g/100mL。固态发酵食醋中不挥发酸（以乳酸计）含量不达标的原因，可能是生产者生产工艺控制和出厂检验把关不严。

二十一、过氧化值

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，一般不会影响人体健康，但过高时可能会引发肠胃不适、腹泻等症状。《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716—2018）中规定，食用植物油（包括调和油）中过氧化值的最大限量值为0.25g/100g；《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。核桃油、鸡蛋糕中过氧化值超标的原因，可能是企业在原料采购环节上把关不严、生产工艺不达标、产品储藏运输条件不当，特别是存贮温度较高时更容易导致食品中的脂肪氧化酸败。

二十二、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，不达标主要影响产品的品质。《白酒质量要求 第4部分：酱香型白酒》（GB/T 10781.4—2024）、《露酒》（GB/T 27588—2011）中均规定，酱香型白酒、露酒中酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。酱香型白酒、露酒中酒精度不符合产品标签明示要求的原因，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能力不足，造成产品出厂检验结果不准确。