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、2,4-滴和2,4-滴钠盐

2,4-滴是一种合成生长素类除草剂，属于苯氧羧酸类化合物，低浓度时具有植物生长素之功能，可刺激作物生长，保花防落果，促进果实膨大，产生无籽果实，促进早熟，可作为植物生长调节剂，适用作物番茄、茄子、辣椒、西葫芦、柑桔等作物。较高浓度则抑制生长，更高浓度时可使作物畸形发育致死，可作为除草剂。《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，2,4-滴和2,4-滴钠盐在柑中的最大残留限量值为0.1mg/kg。沃柑中2,4-滴和2,4-滴钠盐残留量超标的原因，可能是农户为追求沃柑产量，加大农药使用量，或者在接近采摘期时仍在使用农药，又或是未严格按照农药使用说明要求使用农药。

三、6-苄基腺嘌呤（6-BA）

1. 苄基腺嘌呤（6-BA）是一种细胞分裂素，可促进豆芽发芽抑制生根。《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，可能是生产者为提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

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，吡唑醚菌酯在杧果、荔枝中的最大残留限量值分别为0.05mg/kg、0.1mg/kg。芒果、荔枝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、除虫脲

除虫脲是一[种特异性](https://baike.baidu.com/item/%E7%A7%8D%E7%89%B9%E5%BC%82%E6%80%A7/10724008?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E9%99%A4%E8%99%AB%E8%84%B2/_blank)低毒[杀虫剂](https://baike.baidu.com/item/%E6%9D%80%E8%99%AB%E5%89%82/0?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E9%99%A4%E8%99%AB%E8%84%B2/_blank)，属[苯甲酰](https://baike.baidu.com/item/%E8%8B%AF%E7%94%B2%E9%85%B0/2835142?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E9%99%A4%E8%99%AB%E8%84%B2/_blank)类，对害虫具有胃毒和[触杀作用](https://baike.baidu.com/item/%E8%A7%A6%E6%9D%80%E4%BD%9C%E7%94%A8/2645175?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E9%99%A4%E8%99%AB%E8%84%B2/_blank)，通过抑制昆虫几丁质合成、使幼虫在蜕皮时不能形成新表皮、虫体成畸形而死亡，该药对鳞翅目害虫有特效。除虫脲适用植物很广，可广泛使用于[苹果](https://baike.baidu.com/item/%E8%8B%B9%E6%9E%9C/0?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E9%99%A4%E8%99%AB%E8%84%B2/_blank)、梨、桃、[柑橘](https://baike.baidu.com/item/%E6%9F%91%E6%A9%98/0?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E9%99%A4%E8%99%AB%E8%84%B2/_blank)等果树，[玉米](https://baike.baidu.com/item/%E7%8E%89%E7%B1%B3/0?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E9%99%A4%E8%99%AB%E8%84%B2/_blank)、[小麦](https://baike.baidu.com/item/%E5%B0%8F%E9%BA%A6/0?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E9%99%A4%E8%99%AB%E8%84%B2/_blank)、[水稻](https://baike.baidu.com/item/%E6%B0%B4%E7%A8%BB/0?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E9%99%A4%E8%99%AB%E8%84%B2/_blank)、[棉花](https://baike.baidu.com/item/%E6%A3%89%E8%8A%B1/0?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E9%99%A4%E8%99%AB%E8%84%B2/_blank)、[花生](https://baike.baidu.com/item/%E8%8A%B1%E7%94%9F/0?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E9%99%A4%E8%99%AB%E8%84%B2/_blank)等粮棉油作物，十字花科蔬菜、茄果类蔬菜、瓜类等蔬菜，及茶树、森林等多种植物。《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，除虫脲在荔枝中的最大残留限量值为0.5mg/kg。荔枝中除虫脲残留量超标的原因，可能是种植户为控制虫害而随意加大用药浓度或用药频次。

六、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，毒死蜱在鳞茎类蔬菜、根茎类和薯芋类蔬菜中的最大残留限量值均为0.02mg/kg。韭菜、马铃薯、红薯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。

七、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拟除虫菊酯类杀虫剂，具有广谱、高效、快速的作用特点，对害虫以触杀和胃毒为主。《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根茎类和薯芋类蔬菜中的最大残留限量为0.01mg/kg。红薯中氯氰菊酯和高效氯氰菊酯残留量超标的原因，可能是种植户未遵守采摘间隔期规定。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。

八、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯又叫三氟氯氰菊酯，高效氯氟氰菊酯是其同分异构体。氯氟氰菊酯是中等毒杀虫剂，具有杀虫广谱、高效、速度快、持效期长的特点。《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，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在豆类蔬菜、根茎类和薯芋类蔬菜（马铃薯除外）中的最大残留限量值分别为0.2mg/kg、0.01mg/kg。豇豆、红薯中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留量超标的原因，可能是农户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，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

九、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，噻虫胺在茄果类蔬菜（番茄除外）、豆类蔬菜、番木瓜中的最大残留限量值分别为0.05mg/kg、0.01mg/kg、0.01mg/kg。甜椒、食荚豌豆、木瓜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或者没有按规定的采摘期进行采摘所致。

十、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，噻虫嗪在番木瓜中的最大残留限量值为0.01mg/kg。木瓜中噻虫嗪残留量超标的原因，可能是果农为控制虫害，违规增加用药浓度或用药频率，致使木瓜中农药残留超标。

十一、呋喃西林代谢物

呋喃西林是人工合成的具有5-硝基呋喃基本结构的广谱抗菌药物，曾广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类药物在生物体内代谢迅速，常利用其代谢物来反映药物的残留状况。长期食用检出呋喃西林代谢物残留超标的食品，可能引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死，并有一定致癌风险。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）中规定，呋喃西林为禁用兽药（在动物性食品中不得检出）。牛蛙中检出呋喃西林代谢物的原因，可能是养殖户在养殖过程中为防控疫病而违规使用相关兽药。

十二、呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮是硝基呋喃类抗生素，对大多数革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌、真菌和原虫等病原体均有杀灭作用。硝基呋喃类药物在生物体内能迅速代谢，和蛋白质稳定结合，故常利用代谢物的检测来反应硝基呋喃类药物的残留状况。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）中规定，呋喃唑酮为禁用兽药（在动物性食品中不得检出）。牛蛙中检出呋喃唑酮代谢物的原因，可能是养殖户为治疗动物疾病而违规使用；或是养殖户对禁用兽药了解不够，从而违规使用。硝基呋喃类药物及其代谢物可引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死等病症而对人类健康造成危害，对人体有致癌、致畸胎副作用。

十三、呋喃妥因代谢物

呋喃妥因是一种硝基呋喃类抗生素，主要用于治疗和预防下尿路感染（如膀胱炎、尿道炎），尤其对大肠杆菌、肠球菌等常见尿路病原体有效。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）中规定，呋喃妥因为禁用兽药（在动物性食品中不得检出）。牛蛙中检出呋喃妥因代谢物的原因，可能是养殖户为治疗动物疾病而违规使用。硝基呋喃类药物及其代谢物可引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死等病症而对人类健康造成危害，对人体有致癌、致畸胎副作用。

十四、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。辣椒中镉（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。

十五、糖精钠（以糖精计）

糖精钠是食品工业中常用的合成甜味剂。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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）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，可能是餐饮店为改善产品口感而超范围使用。

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，白酒中不得使用甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。《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、发酵面制品中均不得使用甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。白酒、馒头中检出甜蜜素（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，改善产品口感，超范围添加甜味剂。

十七、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。本次抽检的1批次“无酒精糯米酒（发酵酒）”中酒精度检测值不符合标签标示“酒精度：＜0.05%vol”的规定。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。