附件4

部分不合格检验项目小知识

一、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点（现制现售、以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品除外）中同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过105CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过104CFU/g；《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726—2016）中规定，熟肉制品（发酵肉制品类除外）中同一批次产品5个样品中菌落总数的检测结果均不得超过105CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过104CFU/g；企业标准《方便羊肉粉》（Q/BSL 0001S—2021）中规定，方便羊肉粉中同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过105CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过104CFU/g。食品中菌落总数超标的原因，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。

二、嗜渗酵母计数

嗜渗酵母菌是一类耐高渗透压的酵母菌的总称，可使蜂蜜发酵酸败。大量食用嗜渗酵母计数超标的蜂蜜，可能出现腹泻等不适症状。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）中规定，嗜渗酵母计数在蜂蜜中的最大限量值为200CFU/g。蜂蜜中嗜渗酵母计数超标的原因，可能是原料或包装材料受到嗜渗酵母菌污染，也可能是在生产加工过程中卫生条件控制不到位，还可能与产品储运条件不当有关。

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" \t "https://baike.sogou.com/_blank)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。沃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，吡唑醚菌酯在食荚豌豆中的最大残留限量值为0.02mg/kg。荷兰豆中吡唑醚菌酯残留量超标的原因，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。

五、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1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），但不符合产品执行的地方标准质量要求。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。

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，毒死蜱在根茎类和薯芋类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。马铃薯、甘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、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，克百威在叶菜类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。芹菜中克百威残留量超标的原因，可能是菜农为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中农药残留量超标。

八、联苯菊酯

联苯菊酯是一种中等毒性的拟除虫菊酯类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，无内吸、熏蒸作用。《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，联苯菊酯在柑中的最大残留限量值为0.05mg/kg。沃柑中联苯菊酯残留量超标的原因，可能由于农药施药量过大、使用频率过高，致使上市销售时产品中的联苯菊酯残留量未降解至标准限量以下。

九、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。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，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。

十、乙螨唑

乙螨唑属于二苯基恶唑啉衍生物杀螨剂，有触杀和胃毒作用，无内吸性，但有较强的渗透能力，耐雨水冲刷。《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，乙螨唑在仁果类水果（苹果除外）中的最大残留限量值为0.07mg/kg。香梨中乙螨唑残留量超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害而大量使用，或未遵守采摘间隔期规定所致。

十一、五氯酚酸钠（以五氯酚计）

五氯酚酸钠属于有机氯农药，常被用作除草剂、杀菌剂，养殖户还曾经把它当做杀螺剂，将五氯酚钠固体加入水中，用于消灭池塘、稻田内寄生血吸虫的宿主钉螺等。长期食用检出五氯酚酸钠残留的食品，可能会对人体的肝、肾及中枢神经系统造成损害。《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，五氯酚酸钠为食品动物中禁止使用的药品（动物性食品中不得检出）。淡水鱼中检出五氯酚酸钠（以五氯酚计）的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关药品。

十二、铅（以Pb计）

铅是一种能够在生物体内蓄积且排除缓慢的重金属污染物，人体若长期大量摄入铅含量超标的食品，铅会蓄积在体内，危害人体健康。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）中规定，铅（以Pb计）在蜜饯中的最大限量值为0.8mg/kg。乌梅条中铅（以Pb计）检测值超标的原因，主要是乌梅原料在生长过程中富集了环境中的铅元素，或是生产加工过程中的设备、容器中的铅迁移带入。

十三、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。

十四、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—2024）中规定，发酵面制品、白酒中均不得使用甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。馒头、包子、白酒中检出甜蜜素（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，改善产品口感，超范围添加甜味剂。

十五、苋菜红

苋菜红又名蓝光酸性红，偶氮类化合物，是常见的食品合成着色剂。长期低剂量摄入，也存在致畸、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，糕点中不得使用苋菜红。面包中检出苋菜红的原因，可能是生产者为改善产品色泽、增加产品销量而超范围使用。

十六、柠檬黄

柠檬黄又名食用黄色4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，食糖中不得使用柠檬黄。红糖中检出柠檬黄的原因，可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而滥用色素。少量柠檬黄会被人体消化代谢排出，但其没有营养价值，如果长期摄入柠檬黄超标的食品，可能对人体肝脏等造成损害。

十七、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，食糖中不得使用日落黄。红糖中检出日落黄的原因，可能是个别生产企业为改善食品的感官性，提高市场价值滥用色素。

十八、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）及（GB 2760—2024）中规定，二氧化硫残留量在腌渍的蔬菜中的最大限量值为0.1g/kg。酱腌菜中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产者为降低成本使用劣质原料，又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。

十九、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—2024）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。酱腌菜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、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—2024）中规定，粉丝粉条中不得使用脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）；脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）在腌渍的蔬菜中的最大限量值为0.3g/kg。粉丝粉条、酱腌菜中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）不合格的原因，可能是生产者为延长保质期，防止食品变质而超范围或超限量使用。

二十一、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—2024）中规定，发酵豆制品中不得使用山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）；山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在糕点中的最大限量值为1.0g/kg。腐乳、糕点中山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）不合格的原因，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或超限量使用。

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，其含量不达标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。白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。

二十三、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。