附件5

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。铜绿假单胞菌对于免疫力较弱的人群健康风险较大。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298—2014）中规定，包装饮用水同一批次产品5个样品中铜绿假单胞菌均不得检出。包装饮用水中检出铜绿假单胞菌的原因，可能是源水防护不当，水体受到污染；也可能是生产过程中卫生控制不严格；还可能是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

二、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。《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101—2022）中规定，饮料（添加了需氧和兼性厌氧菌种的活菌［未杀菌］型饮料除外）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104CFU/mL，且最多允许2个样品的检测结果超过102CFU/mL。饮料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，或者对原料质量控制不严，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。

三、霉菌

霉菌是评价食品卫生质量的指示性指标。如果食品中的霉菌严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还可能产生霉菌毒素；长期食用霉菌超标的食品，可能会危害人体健康。企业标准《天麻冻干固体饮料》（Q/LS 0001S—2024）中规定，天麻冻干固体饮料中霉菌的最大限量值为50CFU/g。天麻冻干固体饮料中霉菌数超标的原因，可能是原辅料或包装材料受到霉菌污染，也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当有关。

四、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）

4-氯苯氧乙酸钠又称防落素，是一种多功能植物生长调节剂，主要用于防止落花、落果，抑制豆类生根等。4-氯苯氧乙酸钠对人体有一定的累积毒性，长期大量食用含有4-氯苯氧乙酸钠的豆芽可能会对人体健康产生一定影响。《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4-氯苯氧乙酸钠的原因，可能是生产者为提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

五、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，毒死蜱在叶菜类蔬菜（芹菜除外）中的最大残留限量值为0.02mg/kg。大白菜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，致使上市销售时大白菜中的毒死蜱残留量未降解至标准限量以下。

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导致人体急性中毒，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，克百威在柑橘类水果中的最大残留限量值为0.02mg/kg。橙中克百威残留量超标的原因，可能是果农对该农药使用的安全间隔期不了解，从而导致克百威残留量超标。

七、联苯菊酯

联苯菊酯是一种杀虫谱广、作用迅速，在土壤中不移动，对环境较为安全，为残效期较长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。少量的残留不会导致人体急性中毒，但长期食用联苯菊酯残留超标的食品，可能会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，联苯菊酯在辣椒、橙中的最大残留限量值分别为0.5mg/kg、0.05mg/kg。螺丝椒、橙中联苯菊酯残留量超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害，用药时可能没有按规定的剂量使用，或没有按规定的采摘期进行采摘，从而导致联苯菊酯残留量超标。

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。少量的农药残留不会导致人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺超标的食品，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，可能是种植户对该农药使用的安全间隔期不了解，致使上市销售时山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐残留量未降解至标准限量以下。

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导致人体急性中毒，但长期食用噻虫胺残留超标的食品，可能会对人体健康产生一定影响。《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）中的最大残留限量值为0.05mg/kg。甜椒、辣椒中噻虫胺残留量超标的原因，主要是菜农使用的农药配比含量过高、喷洒农药后雨水淋洗时间短、降解周期未到及采摘周期短造成农药的残留量过高。

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，噻虫嗪在葱中的最大残留限量值为0.3mg/kg。葱中噻虫嗪残留量超标的原因，可能是种植户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。

十一、乙酰甲胺磷

乙酰甲胺磷是内吸性的有机磷类杀虫剂。用于果树、葡萄、棉花、大豆、花生、甜菜、芸苔、芹菜、豆荚等，防治咀嚼式口器和刺吸式口器害虫，如蚜虫、蓟马、鳞翅目害虫、蠕虫、锯蝇、叶蝉、毛虫等。少量的农药残留不会导致急性中毒，但长期食用乙酰甲胺磷残留超标的食品，可能对人体健康产生一定的不良影响。《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，乙酰甲胺磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。豌豆片中乙酰甲胺磷残留量超标的原因，可能是种植户对该农药的使用安全间隔期不了解，从而违规使用农药，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。

十二、恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，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。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《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最大残留限量值为100µg/kg。鲤鱼中恩诺沙星残留量超标的原因，可能是在养殖过程中养殖户为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守用药间隔规定，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

十三、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，在环境中广泛存在，其化学性质较稳定，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，熏、烧、烤肉类中苯并[a]芘的最大限量值为5.0µg/kg。自制烤鸭中苯并[a]芘超标的原因，可能是由于生产加工过程中烤制温度控制不当或加工时间不合理所致，高温或时长过长导致烤鸭中苯并[a]芘含量增加。

十四、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。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，腌渍的蔬菜中山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）的最大使用量为1.0g/kg。酱腌菜中山梨酸及其钾盐（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。

十五、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，防腐剂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超标的原因，可能是生产者对国家标准不了解或了解得不够透彻，认为添加单种防腐剂不超过国家标准要求就可以，从而未严格控制各防腐剂的用量。

十六、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。糕点中铝的残留量（干样品，以Al计）超标的原因，可能是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，也可能是使用的复配添加剂中铝含量过高，还有可能是在使用过程中未准确计量。

十七、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，肉及肉制品中不得使用日落黄。卤猪耳朵中检出日落黄的原因，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。

十八、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。茶叶中检出柠檬黄的原因，可能是生产者为追求产品卖相，以次充好，改善产品色泽而超范围使用。

十九、亮蓝

亮蓝又名食用蓝色2号，属于水溶性非偶氮类合成着色剂，食品行业中适用于糕点、糖果、饮料等的着色。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，茶叶中不得使用亮蓝。茶叶中检出亮蓝的原因，可能是生产者以次充好，利用色素上色来弥补产品的色泽不足。

二十、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，发酵面制品中不得使用甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。发酵面制品中检出甜蜜素（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，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。

二十一、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。本次抽检的1批次不合格固态发酵食醋中不挥发酸（以乳酸计）的含量符合食品安全国家标准规定，但不符合产品标签标示“不挥发酸：≥1g/100ml”要求，可能是生产者生产工艺控制不严、出厂检验把关不严造成产品和标签信息不符。