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 熟肉制品》（GB 2726—2016）中规定，熟肉制品中同一批次产品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。熟肉干制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，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。

二、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。

三、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯为杀菌剂，属于甲氧基胺基甲酸酯类，通过抑制菌株的呼吸作用，进而达到杀菌的效果，可防治黑星病、叶斑病等。该农药对人畜毒性较低，但是长期使用该农药超标的食品，还是可能对人体健康有不良影响。《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，吡唑醚菌酯在荔枝中的最大残留限量值为0.1mg/kg。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疫病而违规使用，致使上市销售时荔枝中的该农药残留量未降解至标准限量以下。

四、丙环唑

丙环唑属于低毒杀菌剂，具有杀菌谱广泛、活性高、杀菌速度快、持效期长、内吸传导性强等特点，是经济作物类专用杀菌剂，如果摄入超限量会给人体健康带来威胁。《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，丙环唑在葱中的最大残留限量值为0.5mg/kg。小葱中丙环唑残留量超标的原因，可能是由于菜农在种植环节中没有严格按照使用说明书和限量标准使用药物，最终导致药物残留在蔬菜中。

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为0.2mg/kg，本次抽检的1批次都匀毛尖茶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。都匀毛尖茶中啶虫脒残留量超标的原因，可能是茶农在种植环节违规使用该农药，生产企业使用了不合格的鲜叶进行生产加工；也可能源于种植者、生产企业不熟悉地方质量标准，按更宽泛的国家标准或常规茶叶标准来管理都匀毛尖茶的质量。

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，毒死蜱在芹菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。芹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，致使上市销售时芹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。少量的克百威残留不会导致人体急性中毒，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，可能是菜农对该农药使用的安全间隔期不了解，从而违规用药导致克百威残留量超标。

八、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）中的最大残留限量值为0.01mg/kg。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。

九、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。少量的该农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氯氰菊酯和高效氯氰菊酯残留超标的食品，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，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值为0.01mg/kg。红薯中氯氰菊酯和高效氯氰菊酯超标的原因，可能是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。

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。食物中少量的噻虫嗪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物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、葱中的最大残留限量值分别为0.05mg/kg、0.3mg/kg。红薯和大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、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。少量的噻虫胺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，噻虫胺在杧果、茄果类蔬菜（番茄除外）、根茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.04mg/kg、0.05mg/kg、0.2mg/kg。芒果、甜椒、胡萝卜中噻虫胺残留量超标的原因，主要是种植户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。

十二、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，块根和块茎蔬菜的最大限量值为0.1mg/kg。姜中镉元素检测值超标的原因，主要是农作物生长环境被镉污染，例如灌溉用水、土壤等受到镉污染，导致农作物富集了环境中的镉元素。

十三、亚硝酸盐（以NO2-计）

亚硝酸盐能一定程度上反映水体被污染的情况，若饮用亚硝酸盐严重超标的水可能会引起中毒。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）中规定，亚硝酸盐（以NO2-计）在包装饮用水（饮用天然矿泉水除外）中的最大限量值为0.005mg/L。水中的亚硝酸盐可由硝酸盐转化而来，硝酸盐有天然来源和人为来源，水体被细菌污染后，在一定温度下细菌会释放出硝酸盐还原酶，将水中的硝酸盐还原成亚硝酸盐，另外如果消毒控制不当，也会导致输水系统中亚硝酸盐浓度升高。

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。

十五、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、发酵面制品中均不得使用甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），糕点中甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）的最大使用量为1.6g/kg。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，同时为改善产品的口感，超范围添加甜蜜素。本期抽检的1批次黄粑中甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）检测值符合食品安全国家标准规定，但不符合产品标签标示“不添加”的要求，可能是生产单位未按产品配方生产，或是为了增加产品销量而虚假宣传。

十六、糖精钠（以糖精计）

糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂，在人体内不被吸收，不产生热量，大部分经肾排出而不损害肾功能。但如果长期摄入糖精钠超标的食品，可能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，可能是生产者为增加馒头甜度，同时降低生产成本而超范围添加糖精钠。

十七、安赛蜜

安赛蜜又称乙酰磺胺酸钾，作为甜味剂广泛应用于食品中，不在人体内代谢和提供能量。长期食用安赛蜜超标的食品，可能对人体的肝脏和神经系统造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，白酒中不得使用安赛蜜。白酒中检出安赛蜜的原因，可能是生产者为增加产品甜味而超范围使用，也可能是原辅料把关不严或生产环节交叉污染造成。

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。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，面包中山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）的最大使用量为1.0g/kg。面包中山梨酸及其钾盐（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，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。面包、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。

二十、过氧化值（以脂肪计）

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 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制葵花籽中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.80g/100g。熟制葵花籽中过氧化值（以脂肪计）超标的原因，可能是生产者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。固态发酵食醋中不挥发酸（以乳酸计）含量不达标的原因，可能是原辅料不达标，或者是生产加工中发酵工艺控制不当。