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（发酵肉制品类除外）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 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。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、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。大肠菌群超标的食品餐饮具可能会导致食物被污染。《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个样品中大肠菌群的检测结果均不得超过102CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过10CFU/g；《马铃薯片（条、块）》（QB/T 2686—2021）中规定，马铃薯片（条、块）中同一批次产品5个样品中大肠菌群的检测结果均不得超过102CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过10CFU/g。食品中大肠菌群数超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染，还可能是灭菌工艺灭菌不彻底导致的。

三、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。《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。

四、阿维菌素

阿维菌素是一种抗生素类药物，用于杀虫、杀螨、杀线虫，具有广谱、高效、低残留等特点。《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，阿维菌素在油麦菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。油麦菜中阿维菌素残留量的原因，可能是菜农对农药使用的安全间隔期不了解违规使用农药。食用阿维菌素残留超标的食品，可能引起四肢无力、肌肉震颤等症状，甚至还可能导致抽搐、昏迷等。

五、倍硫磷

倍硫磷是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药，对蚜虫等有较好防效。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用倍硫磷残留超标的食品，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，倍硫磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。豇豆中倍硫磷残留量超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害，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倍硫磷残留量超标。

六、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。《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，啶虫脒在荚可食类豆类蔬菜（菜豆、食荚豌豆除外）、茄果类蔬菜（番茄、茄子、甜椒、黄秋葵除外）中的最大残留限量值分别为0.4mg/kg、0.2mg/kg。豇豆、辣椒中啶虫脒残留量超标的原因，可能是菜农为提高杀虫效果，擅自增加用药量或浓度，致使上市销售的产品中啶虫脒残留量超标。

七、吡虫啉

吡虫啉是一种硝基亚甲基类内吸杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留，害虫不易产生抗性，并有触杀、胃毒和内吸等多重作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡虫啉残留超标的食品，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，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg。香蕉中吡虫啉残留量超标的原因，可能是果农为快速控制虫害加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定。

八、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，毒死蜱在豆类蔬菜（食荚豌豆除外）、根茎类和薯芋类蔬菜中的最大残留限量值均为0.02mg/kg。豇豆、姜、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。

九、呋虫胺

呋虫胺是一种第三代新烟碱类杀虫剂，具有高效、广谱、内吸性强等特点，主要用于防治刺吸式口器害虫（如蚜虫、飞虱、粉虱、蓟马等），可通过植物根、茎、叶快速吸收并传导至全株，兼具触杀、胃毒作用。《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，呋虫胺在茄果类蔬菜（甜椒、黄秋葵除外）中的最大残留限量值为0.5mg/kg。辣椒中呋虫胺残留量超标的原因，可能是菜农为提高杀虫效果，擅自增加用药量或浓度，并且未达安全间隔期即采收。

十、氟虫腈

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂，杀虫谱广，对害虫以胃毒作用为主，兼有触杀和一定的内吸作用。《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，氟虫腈在叶菜类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。普通白菜中氟虫腈残留量超标的原因，可能是农户为控制虫害而违规用药所致。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。

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。《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。辣椒中噻虫胺残留量超标的原因，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，但长期食用噻虫胺残留超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

十二、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。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，噻虫嗪在香蕉、甘薯中的最大残留限量值分别为0.02mg/kg、0.05mg/kg。香蕉、甘薯中噻虫嗪残留量超标的原因，可能是种植户为控制虫害，违规增加用药浓度或用药频率，致使香蕉、甘薯中农药残留超标。

十三、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。甘薯中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留量超标的原因，可能是种植户未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时甘薯中的农药残留量未降解至标准限量以下。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。

十四、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。

十五、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蔬菜，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，乙酰甲胺磷在热带和亚热带类水果、茄果类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。芒果、辣椒中乙酰甲胺磷残留量超标的原因，可能是种植户为控制病情加大用药量，或是不遵守采摘间隔期规定所致。

十六、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，乙螨唑在黄瓜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。黄瓜中乙螨唑残留量超标的原因，可能是农户为提高防虫效果，可能超过推荐剂量或频率使用乙螨唑，导致残留超标。

十七、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、韭菜中镉（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。

十八、柠檬黄

柠檬黄是一种酸性合成着色剂，主要用于饮料、果酱等食品。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，糕点中不得使用柠檬黄。鸡蛋糕中检出柠檬黄的原因，可能是企业在生产加工过程中，为了改善产品色泽而超范围使用。少量柠檬黄会被人体消化代谢排出，但其没有营养价值,长期过量食用柠檬黄超标的食品可能对人体健康产生一定影响。

十九、胭脂红

胭脂红是常见的人工合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。相比于天然色素，具有着色力强、性质稳定等特点。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，液体复合调味料中不得使用胭脂红。液体复合调味料中检出胭脂红的原因，可能是生产者为改善产品色泽、提高市场价值而超范围使用。

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，糕点中不得使用脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。糕点中检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）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使用，也可能是生产者对标准更新了解不足，认为糕点中仍可使用脱氢乙酸及其钠盐。

二十一、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。