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、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。检出大肠菌群的餐饮具可能会导致食物被污染。如果食品中的大肠菌群严重超标，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 包装饮用水》（GB 19298—2014）中规定，包装饮用水同一批次产品5个样品中大肠菌群均不得检出。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定，消毒餐（饮）具不得检出大肠菌群。包装饮用水中检出大肠菌群数的原因，可能是产品所用原料、包装受到污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格、灭菌不彻底等。消毒餐（饮）具中检出大肠菌群的原因，可能是餐饮具在存放过程受到环境的污染，或是灭菌不彻底。

三、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。少量的阿维菌素残留不会引起人体急性中毒，长期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。《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，从而导致残留量超标，或者未降解至标准限量以下就上市销售。

四、吡虫啉

吡虫啉属内吸性杀虫剂，具有触杀和胃毒作用。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残留量超标。

五、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，但是长期食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，吡唑醚菌酯在食荚豌豆中的最大残留限量值为0.02mg/kg。食荚豌豆中吡唑醚菌酯残留量超标的原因，可能是菜户为控制疫病而违规使用，致使上市销售时食荚豌豆中的该农药残留量未降解至标准限量以下。

六、烯酰吗啉

烯酰吗啉是一种新型内吸治疗性专用低毒杀菌剂，单独使用有比较高的抗性风险，所以常与代森锰锌等保护性杀菌剂复配使用。长期食用烯酰吗啉超标的食品，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，烯酰吗啉在食荚豌豆中的最大残留限量值为0.15mg/kg。食荚豌豆中烯酰吗啉残留量超标的原因，可能是种植户未按照说明书要求正确使用该农药，致使上市销售的产品中该药物残留量超标。

七、除虫脲

除虫脲为非内吸性昆虫生长调节剂，具有触杀和胃毒作用。除虫脲在体内水解产生氯苯胺，有引起高铁血红蛋白症的危险，但对接触除虫脲的人群，未见中毒报告。少量食用除虫脲残留的食品一般不会导致除虫脲的急性中毒，但长期食用除虫脲超标的食品，对人体健康也有一定影响。《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，除虫脲在蘑菇类（鲜）中的最大残留限量值为0.3mg/kg。平菇中除虫脲残留量超标的原因，可能是种植户在出菇期为防控病虫害加大用药量，也可能是未严格遵守采收前的安全间隔期。

八、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。少量的啶虫脒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，啶虫脒在茄果类蔬菜（番茄、茄子、甜椒、黄秋葵除外）中的最大残留限量为0.2mg/kg。辣椒中啶虫脒残留量超标的原因，可能是菜农对该农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

九、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。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，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，联苯菊酯在柑、橘中的最大残留限量值均为0.05mg/kg。沃柑中联苯菊酯残留量超标的原因，可能是果农为快速控制虫害，用药时可能没有按规定的剂量使用，也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。

十、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，噻虫胺在茄果类蔬菜（番茄除外）中的最大残留限量值为0.05mg/kg。辣椒、甜椒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。

十一、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导致噻虫嗪残留量超标。

十二、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。少量的乙螨唑残留不会导致人体急性中毒，但长期食用乙螨唑残留超标的食品，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，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。梨中乙螨唑残留量超标的原因，可能是种植户未遵守采摘间隔期规定，可能是种植户为快速控制虫害而大量使用该农药。

十三、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。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。

十四、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，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）中镉（以Cd计）的最大限量值为0.05mg/kg。小米椒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。

十五、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。

十六、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。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量摄入不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、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—2024）中规定，米粉制品中不得使用二氧化硫类食品添加剂。米粉制品中检出二氧化硫的原因，可能是生产者为延长产品保质期或改善卖相，违规使用硫磺熏蒸产品或者添加其他含硫类食品添加剂处理产品导致。

十七、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，发酵蔬菜制品中不得使用山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。酸菜（发酵蔬菜制品）中检出山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）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范围使用该食品添加剂。

十八、胭脂红

胭脂红又名大红、亮猩红，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。胭脂红在动物试验无中毒现象，但是如果长期摄入胭脂红超标的食品，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，腌腊肉制品类中不得使用胭脂红。腊肠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、掺假造假而超范围使用。

十九、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）。包谷酒、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。

二十、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，不达标主要影响产品的品质。企业标准《乌蒙骨酒（配制酒）》（Q/GAK 0001S—2020）中规定，乌蒙骨酒（配制酒）的酒精度标签标示值与实测值不得超过±2.0%vol。乌蒙骨酒（配制酒）中酒精度未达到产品标签明示要求的原因，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；也可能是生产者检验器具未检定或检验过程不规范，造成检验结果有偏差；还可能是包装不严密造成酒精挥发。