附件2

部分不合格检验项目小知识

一、噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂，主要用于水稻、蔬菜、果树及其他作物上防治蚜虫、叶蝉、蓟马、飞虱等半翅目、鞘翅目、双翅目和某些鳞翅目类害虫的杀虫剂。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，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，噻虫胺在胡萝卜中的最大残留限量为0.2mg/kg，在茄果类蔬菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。造成噻虫胺残留超标的原因可能是一些农户为了快速控制病虫害过量使用农药、或者用药后安全间隔期未到就急于上市、缺乏科学用药方法、以及病虫害抗药性增强等因素，从而导致农药残留超标‌。

二、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)

阴离子合成洗涤剂是日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基磺酸钠，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，但是如果餐具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐具上的残留过量，对人体健康产生不良影响。GB 14934-2016《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》规定，采用化学消毒法的餐（饮）具的阴离子合成洗涤剂应不得检出。造成超标的原因可能是清洗餐具所用洗涤剂、消毒剂不合格，如果用于清洗餐具的洗涤剂、消毒剂不符合标准，这样不仅清洗不干净餐具反而会造成二次污染。也可能是洗涤剂或消毒剂未彻底冲洗干净。使用了过量的洗涤剂、消毒剂或水冲洗不充分、不彻底造成。

三、铝的残留量(干样品，以Al计)

含铝食品添加剂（硫酸铝钾、硫酸铝铵）可用作膨松剂、稳定剂、抗结剂和染色料等，使用后会产生铝残留。经常食用铝含量超标的食品会导致运动和学习记忆能力下降，并会影响儿童智力发育。GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定，油条（自制）中铝的残留量(干样品,以Al计)最大限量为100mg/kg。油条中铝的残留量（干样品，以Al计）超出标准值的原因，可能是个别商家为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝添加剂，也可能是其使用的复配食品添加剂含铝添加剂。

四、水胺硫磷

水胺硫磷属于有机磷类杀虫、杀螨剂，见效快，杀虫谱广泛，主要作用方式为胃毒、触杀以及杀卵，主要防治蛛形纲中的螨类和昆虫纲中的鳞翅目、同翅目昆虫，是一种速效杀虫、杀螨剂。水胺硫磷对人畜毒性较高，可以通过食道、皮肤和呼吸道进入人体内，引起人体中毒。GB 2763-2021 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，水胺硫磷在辣椒中的最大残留限量值为0.05mg/kg。长期食用水胺硫磷超标的食品，会对人体健康产生危害。

五、毒死蜱

毒死蜱是一种中等毒性的有机磷杀虫剂，具有触杀、胃毒和熏蒸作用，能较好的防治多种作物的地上和地下害虫。但是毒死蜱具有环境持久性和生物蓄积性,它能通过人们的饮水、食物、住所、甚至呼吸的空气进人体内,如果长期食用含毒死蜱超标的蔬菜，食用者会有头痛、头晕、恶心、呕吐等症状。GB 2763-2021 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，毒死蜱在番茄中的最大残留限量值为0.02mg/kg。番茄中检出毒死蜱超标的原因可能是种植者没有正确使用农药，在喷洒农药之后没有等待农药渡过分解期就急于上市有关。也可能是长期不规范使用导致在土壤等环境中蓄积，进而导致其在蔬菜中的再残留。

六、二氧化硫残留量不合格小常识

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂、防腐剂和抗氧化剂。通常情况下该物质以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中，或采用硫磺熏蒸的方式用于食品处理，发挥着防腐、漂白的作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量摄入可能会引发呼吸困难、腹泻、呕吐等症状。GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定，食用农产品姜中不得使用二氧化硫。生姜中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产者为了让生姜保鲜保色，经久耐放，违规使用焦亚硫酸钠浸泡，或者经硫磺熏制等方法，使生姜看起来更加新鲜、亮白。

七、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，并加速食品腐败变质，可能危害人体健康。GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》中规定，饮料同一批次产品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。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，或者包装容器清洗消毒不到位，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。