关于部分不合格项目的说明

一、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯是甲氧基丙烯酸酯类杀菌剂，《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，吡唑醚菌酯在香蕉中的最大残留限量值为1mg/kg。吡唑醚菌酯残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，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。

二、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐属于咪唑类杀菌剂，为广谱性杀菌剂，对多种作物由子囊菌和半知菌引起的病害具有明显的防效，对大田作物、水果蔬菜上的多种病害具有治疗和铲除作用。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，山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐的最大残留限量为0.3mg/kg。山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标的原因，可能是为控制病情不遵守休药期规定，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。

三、二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，淀粉中二氧化硫残留量为0.03g/kg。二氧化硫残留量不合格的原因：可能是生产厂家为延长产品保质期而超范围使用。

四、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标的原因，可能是企业使用的原辅料初始菌数较高，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，还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

五、黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的化学物质其毒性作用主要是对肝脏的损害。它污染的食物主要是花生、玉米、稻谷、小麦等食品。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）中规定，黄曲霉毒素B1在花生及其制品中的最大限量为20μg/kg。造成黄曲霉毒素B1不合格的原因，可能是由于花生原料在种植、采收和储运过程中的高温潮湿环境条件导致产品受到黄曲霉霉菌污染产毒，企业采购时没有严格挑拣原料并进行相关检测；也可能是产品加工过程中工艺控制不当。

六、柠檬黄

柠檬黄是一种人工合成着色剂，为国家批准使用的食用合成色素。按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）规定，日落黄不允许在挂面中添加。合成着色剂本身没有营养价值,但长期过量食用可能对人体健康产生一定影响。

七、糖螨

糖螨，可对人体造成多方面危害，如肠螨病、‌过敏反应和皮肤问题。我国制定的《食品安全国家标准食糖》(GB 13104-2014)中明确规定，食糖中不得检出螨虫。除了国家标准外，还存在行业标准如QB/T 5008-2016《白砂糖中螨的测定》，该标准提供了更为详细的螨虫测定方法。‌糖螨属于[粉螨](https://www.baidu.com/s?sa=re_dqa_generate&wd=%E7%B2%89%E8%9E%A8&rsv_pq=acb942f60000c314&oq=%E5%86%B0%E7%B3%96%E4%B8%AD%E5%87%BA%E7%8E%B0%E7%B3%96%E8%9E%A8&rsv_t=0e231i+MS1wdzNOhDSp9f8RK+CW98WfczsDefRSTw6aqX/QneRKyFJziLtQ&tn=baidu&ie=utf-8" \t "https://www.baidu.com/_blank)，在潮湿环境下容易滋生，尤其是在冰糖吸水受潮后更容易成为螨虫的滋生。冰糖中出现糖螨的原因主要是冰糖在加工、运输、储藏过程中操作不当，或放置时间过长受到螨虫污染。

**八、**二氧化硫

二氧化硫，是无色、有刺激性气味的有毒气体，易液化（沸点是-10℃），易溶于水。食品安全国家标准GB 2760对二氧化硫的适用范围和最大使用量有明确规定，在其限定范围食品中的最大使用量为0.01~0.4 g/kg‌。长期或过量食用带有二氧化硫的食物可能会对人体健康造成危害，包括中毒反应和对中枢神经系统、消化系统、免疫系统以及生殖系统的毒性作用‌。蜜枣中检测出二氧化硫的原因主要是食品加工过程中使用了二氧化硫作为漂白剂和防腐剂。超标可能是由于加工过程中未严格控制使用量或未充分去除残留‌。

**九、**四环素类药物

四环素类药物，是一类广谱抗菌素，有良好的杀菌抑菌作用，经常作为饲料添加剂用于畜牧及水产养殖中。根据《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)规定，土霉素、金霉素、四环素在食品中的最高残留限量为200μg/kg‌。长期过量摄入四环素类抗生素残留超标的食品，对人体健康可能有一定影响，还可能使人体产生耐药性菌株。鸡肉中检测出土霉素/金霉素/四环素的原因主要可能是滥用药物‌。导致动物性食品中土霉素、金霉素、四环素大量残留。

**十、**多菌灵

多菌灵是属于杀菌类的杀虫剂，是有一定毒性的，长期接触对是人体有害的。中国国家标准化管理委员会曾于2007年颁布了《农产品中多种农药最大残留限量》，该标准规定了多菌灵的最大残留限量。多菌灵在水果、蔬菜、茶叶、谷物、豆类等食品中的最大残留限量为0.5毫克/千克；对于动物性食品，如肉类、蛋类、奶类等，多菌灵的最大残留限量为0.05毫克/千克‌。荷兰豆中检测出多菌灵的原因为种植环节可能违规使用农药‌。可能是果农对使用农药的安全间隔期不了解，从而导致了多菌灵的违规使用‌。

**十一、**丙环唑

丙环唑，是一种具有保护和治疗作用的内吸性叶面杀菌剂，对多种真菌病害有良好防治效果，但同时也可能对作物生长产生抑制作用。我国GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定，丙环唑在蛋类、生乳中限量值为0.01 mg/kg，丙环唑对人体可能产生皮肤过敏、损害眼睛、胃肠道不适、呼吸道不适、头痛等危害。小葱中检测出丙环唑的原因主要与农药使用不当有关‌。使用者不了解丙环唑在各种作物上的使用浓度，随意套用标签在其他作物上、习惯性加大使用浓度以及未掌握使用适期等原因，可能导致丙环唑残留超标。

**十二、**酒精度

酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品的品质。根据标签明示要求，该白酒样品的酒精度标准值在55.0～57.0 %vol，酒精度实测值为49.5 %vol，不在允许偏差内。酒精度不合格可能是企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法有效控制酒精度的高低；或者包装不严密造成酒精挥发，导致酒精度降低以致不合格；也可能是企业为了降低成本，用低度酒冒充高度酒。