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个样品中菌落总数的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。酱卤肉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，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 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定，消毒餐（饮）具不得检出大肠菌群。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、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于各种水、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，对于抵抗力较弱的人群存在健康风险。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298—2014）中规定，包装饮用水中同一批次产品5个样品的铜绿假单胞菌均不得检出。包装饮用水中铜绿假单胞菌数不合格的原因，可能是源水防护不当，水体受到污染，也可能是企业对环境卫生监管不到位，工作人员操作不够规范，生产过程中交叉污染；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

四、6-苄基腺嘌呤（6-BA）

6-苄基腺嘌呤（6-BA）是一种细胞分裂素，可促进豆芽发芽抑制生根。《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6-苄基腺嘌呤（6-BA）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。

五、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，阿维菌素在小油菜中的最大残留限量值为0.1mg/kg。小油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。

六、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，倍硫磷在茄果类蔬菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。辣椒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。

七、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值为0.2mg/kg，本次抽检的2批次茶叶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），但不符合我省地方标准质量要求。茶叶中啶虫脒残留量超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害，违规增加用药浓度或用药频率，致使上市销售的产品中啶虫脒残留量超标；或是种植者对执行的地方标准了解不足，导致茶叶中啶虫脒的残留量符合国家标准但不符合地方标准。

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，毒死蜱在根茎类和薯芋类蔬菜、芹菜中的最大残留限量值分别为0.02mg/kg、0.05mg/kg。胡萝卜、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，致使上市销售时蔬菜中的毒死蜱残留量未降解至标准限量以下。

九、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，噻虫胺在豆类蔬菜、茄果类蔬菜（番茄除外）中的最大残留限量值分别为0.01mg/kg、0.05mg/kg。菜豆、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、霜霉威和霜霉威盐酸盐

霜霉威和霜霉威盐酸盐是一种高效、广谱、安全的氨基甲酸酯类杀菌剂，适用于叶面处理和土壤处理、种子处理，对藻状菌的真菌有效。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用霜霉威和霜霉威盐酸盐超标的食品，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，霜霉威和霜霉威盐酸盐在茄子中的最大残留限量值为0.3mg/kg。茄子中霜霉威和霜霉威盐酸盐超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害而违规使用。

十一、恩诺沙星

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，恩诺沙星在鱼的皮和肉中的最大残留限量值为100μg/kg。鱼类中恩诺沙星残留量超标的原因，可能是养殖户在鱼类疾病治疗中超量使用或没有加强用药控制，或是没有遵守休药期规定。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能会引起轻度胃肠道刺激或不适、头痛、头晕、睡眠不良等症状，过多摄入还可能引起肝损害。

十二、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。辣椒中镉（以Cd计）检测值超标的原因，主要是其生长过程富集环境中的镉元素。

十三、N-二甲基亚硝胺

N-二甲基亚硝胺是N-亚硝胺类化合物中的一种。食品中天然存在的N-亚硝胺类化合物含量极微，但其前体物质亚硝酸盐和胺类广泛存在于自然界中，在适宜的条件下可以形成N-亚硝胺类化合物。N-二甲基亚硝胺是国际公认的毒性较大的污染物，具有肝毒性和致癌性。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）中规定，N-二甲基亚硝胺在干制水产品中的最大限量值为4.0μg/kg。干制水产品中N-二甲基亚硝胺检测值超标的原因，可能是产品所使用的原料不新鲜，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格。

十四、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）

亚硝酸盐是一种具有护色和防腐作用的食品添加剂，广泛应用于肉制品生产加工过程中。亚硝酸盐作为护色剂，可以使肉制品颜色更鲜艳，同时还具有防腐作用，可以抑制微生物的生长繁殖。亚硝酸盐同时还是一种致癌物质，如果长期食用亚硝酸盐超标的肉制品，可能会对人体健康带来风险。《市场监管总局关于进一步规范餐饮服务提供者食品添加剂管理的公告》（国家市场监督管理总局公告2023年第8号）中规定，餐饮服务提供者不应当采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。酱卤肉制品（自制）中检出亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）的原因，可能是餐饮从业者为改善产品色泽，同时弥补加工卫生条件不佳，延长产品保质期而超范围使用。

十五、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。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、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—2014）中规定，二氧化硫残留量在干制蔬菜中的最大限量值为0.2g/kg。蔬菜干制品中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产者为了提高产品色泽和防腐而超限量使用亚硫酸盐等二氧化硫类食品添加剂，也有可能是使用时不计量或计量不准确所致。

十六、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，干制食用菌、酱卤肉制品中均不得使用苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）。干制食用菌、酱卤肉制品中检出苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）的原因，可能是企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。但若长期过量食入苯甲酸超标的食品，可能会对肝脏功能产生一定影响。

十七、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素，其化学名称为环己基氨基磺酸钠，属于食品添加剂中的甜味剂，目前已广泛应用于食品加工制造中。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，发酵面制品、白酒、糖果中均不得使用甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。馒头、白酒、糖果中检出甜蜜素（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，改善产品的口感，超范围添加甜味剂。

十八、日落黄

日落黄又名食用黄色3号，水溶性偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，酱卤肉制品中不得使用日落黄。酱卤肉制品（自制）中检出日落黄的原因，可能是个别生产者为改善产品的感官性，提高市场价值滥用色素；或是为了掩盖食品的腐败变质滥用色素；或是掺假造假滥用色素。

十九、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，含量不达标主要影响产品的品质。《露酒》（GB/T 27588—2011）中规定，酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol。配制酒中酒精度不合格的原因，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；也可能是生产企业检验器具未检定或检验过程不规范，造成检验结果有偏差。

二十、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，严重时会导致肠胃不适、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。瓜子中过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是生产者对原料把关不严，使用劣质原料进行生产，或是企业的生产工艺不达标，使得终产品油脂氧化，也可能是产品储运条件不当所致。