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。

二、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，阿维菌素在黄瓜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。黄瓜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。

三、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯中文名唑菌胺酯、百克敏，是一种新型广谱杀菌剂，在农业上的使用非常多，对黄瓜白粉病、霜霉病和香蕉黑星病、叶斑病、菌核病等有较好的防治效果。《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，吡唑醚菌酯在荔枝中的最大残留限量值为0.1mg/kg。荔枝中吡唑醚菌酯残留量超标的原因，可能是种植户为控制虫害而违规增大用药量。

四、除虫脲

除虫脲是一[种特异性](https://baike.baidu.com/item/%E7%A7%8D%E7%89%B9%E5%BC%82%E6%80%A7/10724008?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E9%99%A4%E8%99%AB%E8%84%B2/_blank)低毒[杀虫剂](https://baike.baidu.com/item/%E6%9D%80%E8%99%AB%E5%89%82/0?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E9%99%A4%E8%99%AB%E8%84%B2/_blank)，属[苯甲酰](https://baike.baidu.com/item/%E8%8B%AF%E7%94%B2%E9%85%B0/2835142?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E9%99%A4%E8%99%AB%E8%84%B2/_blank)类，对害虫具有胃毒和[触杀作用](https://baike.baidu.com/item/%E8%A7%A6%E6%9D%80%E4%BD%9C%E7%94%A8/2645175?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E9%99%A4%E8%99%AB%E8%84%B2/_blank)，通过抑制昆虫几丁质合成、使幼虫在蜕皮时不能形成新表皮、虫体成畸形而死亡，该药对鳞翅目害虫有特效。除虫脲适用植物很广，可广泛使用于[苹果](https://baike.baidu.com/item/%E8%8B%B9%E6%9E%9C/0?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E9%99%A4%E8%99%AB%E8%84%B2/_blank)、梨、桃、[柑橘](https://baike.baidu.com/item/%E6%9F%91%E6%A9%98/0?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E9%99%A4%E8%99%AB%E8%84%B2/_blank)等果树，[玉米](https://baike.baidu.com/item/%E7%8E%89%E7%B1%B3/0?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E9%99%A4%E8%99%AB%E8%84%B2/_blank)、[小麦](https://baike.baidu.com/item/%E5%B0%8F%E9%BA%A6/0?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E9%99%A4%E8%99%AB%E8%84%B2/_blank)、[水稻](https://baike.baidu.com/item/%E6%B0%B4%E7%A8%BB/0?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E9%99%A4%E8%99%AB%E8%84%B2/_blank)、[棉花](https://baike.baidu.com/item/%E6%A3%89%E8%8A%B1/0?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E9%99%A4%E8%99%AB%E8%84%B2/_blank)、[花生](https://baike.baidu.com/item/%E8%8A%B1%E7%94%9F/0?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E9%99%A4%E8%99%AB%E8%84%B2/_blank)等粮棉油作物，十字花科蔬菜、茄果类蔬菜、瓜类等蔬菜，及茶树、森林等多种植物。《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，除虫脲在荔枝中的最大残留限量值为0.5mg/kg。荔枝中除虫脲残留量超标的原因，可能是种植户为控制虫害而随意加大用药浓度或用药频次。

五、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中的最大残留限量值为0.02mg/kg。马铃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。

六、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荔枝中的最大残留限量值为0.1mg/kg。荔枝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，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

七、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。《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、根茎类蔬菜中的最大残留限量值分别为0.01mg/kg、0.2mg/kg。无筋豆、食荚豌豆、胡萝卜中噻虫胺残留量超标的原因，可能是菜农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所致。

八、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。食品中少量的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，噻虫嗪在葱中的最大残留限量值为0.3mg/kg。小葱中噻虫嗪残留量超标的原因，可能是菜农为控制虫害，违规增加用药浓度或用药频率，致使小葱中农药残留超标。

九、氰霜唑

氰霜唑是一种新型低毒杀菌剂，具有很好的保护活性和一定的[内吸](https://baike.baidu.com/item/%E5%86%85%E5%90%B8/2645321?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E6%B0%B0%E9%9C%9C%E5%94%91/_blank)治疗活性，持效期长，耐雨水冲刷，使用安全、方便。主要用于防治[卵菌类](https://baike.baidu.com/item/%E5%8D%B5%E8%8F%8C%E7%B1%BB/9686181?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E6%B0%B0%E9%9C%9C%E5%94%91/_blank)病害，如[霜霉病](https://baike.baidu.com/item/%E9%9C%9C%E9%9C%89%E7%97%85/6725013?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E6%B0%B0%E9%9C%9C%E5%94%91/_blank)、霜疫[霉病](https://baike.baidu.com/item/%E9%9C%89%E7%97%85/12737262?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E6%B0%B0%E9%9C%9C%E5%94%91/_blank)、疫病、[晚疫病](https://baike.baidu.com/item/%E6%99%9A%E7%96%AB%E7%97%85/235445?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E6%B0%B0%E9%9C%9C%E5%94%91/_blank)等；可适用于马铃薯、[番茄](https://baike.baidu.com/item/%E7%95%AA%E8%8C%84/0?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E6%B0%B0%E9%9C%9C%E5%94%91/_blank)、[辣椒](https://baike.baidu.com/item/%E8%BE%A3%E6%A4%92/0?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E6%B0%B0%E9%9C%9C%E5%94%91/_blank)、黄瓜、[甜瓜](https://baike.baidu.com/item/%E7%94%9C%E7%93%9C/2771789?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E6%B0%B0%E9%9C%9C%E5%94%91/_blank)、[白菜](https://baike.baidu.com/item/%E7%99%BD%E8%8F%9C/14842?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E6%B0%B0%E9%9C%9C%E5%94%91/_blank)、[莴苣](https://baike.baidu.com/item/%E8%8E%B4%E8%8B%A3/0?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E6%B0%B0%E9%9C%9C%E5%94%91/_blank)、洋葱、[葡萄](https://baike.baidu.com/item/%E8%91%A1%E8%90%84/0?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E6%B0%B0%E9%9C%9C%E5%94%91/_blank)、[荔枝](https://baike.baidu.com/item/%E8%8D%94%E6%9E%9D/159299?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E6%B0%B0%E9%9C%9C%E5%94%91/_blank)等多种植物。《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，氰霜唑在荔枝中的最大残留限量值为0.02mg/kg。荔枝中氰霜唑残留量超标的原因，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，致使上市销售时产品中的药物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，对人体健康有一定影响。

十、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，乙螨唑在仁果类水果（苹果除外）中的最大残留限量值为0.07mg/kg。香梨中乙螨唑残留量超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害而大量使用，或未遵守采摘间隔期规定所致。

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、其他动物肌肉中的最大残留限量值均为100μg/kg。多宝鱼、牛蛙中恩诺沙星残留量超标的原因，可能是养殖户在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。茄子中镉（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。

十三、糖精钠（以糖精计）

糖精钠是食品工业中常用的合成甜味剂。糖精钠对人体无营养价值，食用较多的糖精钠，会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，新鲜水果中不得使用糖精钠（以糖精计）。杨梅中检出糖精钠（以糖精计）的原因，可能商家为了掩盖杨梅的酸涩味，提升甜度以改善口感，或掩盖成熟度不足、品质不佳的问题。

十四、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—2024）中规定，发酵面制品中不得使用甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）；饮料类[包装饮用水、果蔬汁（浆）、浓缩果蔬汁（浆）除外]中甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）的最大限量值为0.65g/kg。馒头、豆浆（自制）中甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）不合格的原因，可能是生产者为降低生产成本，改善产品口感，超限量或超范围添加甜味剂。

十五、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，腌腊肉制品中不得使用胭脂红。腊肠中检出胭脂红的原因，可能是生产者为改善产品色泽、提高市场价值而超范围使用。

十六、诱惑红

诱惑红是一种允许使用的人工合成食用色素，属于水溶性合成色素。该色素稳定性优良，广泛应用于糖果包衣、冰淇淋、雪糕、糖果、糕点、饮料等食品的着色。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，腌腊肉制品中不得使用诱惑红。腊肠中检出诱惑红的原因，可能是生产者为了改善产品的色泽、增加销量，从而违规添加诱惑红。

十七、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。

十八、氨基酸态氮

氨基酸态氮是衡量豆瓣酱、酱油质量的特征性品质指标之一，表示了豆瓣酱、酱油具有鲜味的程度。氨基酸态氮含量越高，鲜味越浓，产品的质量越好。氨基酸态氮不合格主要影响产品的品质。《食品安全国家标准 酿造酱》（GB 2718—2014）中规定，酿造酱中氨基酸态氮的含量不得低于0.3g/100g。酿造酱中氨基酸态氮含量不达标的原因，可能是产品生产工艺不符合标准要求，未达到要求发酵的时间，或者是产品配方存在缺陷。

十九、水分

水分属于理化指标，水分高低反映产品的含水量。合理的水分控制，可避免产品的功效成分或营养物质分解、酶解变质、霉变等，保持产品质量稳定。膨化食品中水分超标，会缩短产品保质期，加快微生物的生长，从而引起霉变。《食品安全地方标准 方便米粉（粉丝）》（DBS52/ 062—2022）中规定，半干及湿米粉（粉丝）包中水分含量不得超过70.0g/100g。羊肉粉（方便米粉）中水分含量超标的原因，可能是米粉在干燥环节时间不足、温度过低或设备故障，导致水分未降至标准以下，或是包装密封性差，在储存和运输过程中暴露在潮湿的环境中，吸收了空气中的水分。

二十、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。