附件4

部分不合格检验项目小知识

一、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。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌污染的可能性较大。检出大肠菌群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。

二、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4-氯苯氧乙酸钠等物质，豆芽经营者不得经营含有4-氯苯氧乙酸钠等物质的豆芽。豆芽中检出4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计），可能是豆芽生产经营者在豆芽生产过程中为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关药物。

三、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。

四、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，毒死蜱在茄果类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。辣椒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，致使上市销售时产品中的毒死蜱残留量未降解至标准限量以下。

五、三唑磷

三唑磷属于中等毒性非内吸有机磷广谱杀虫剂、杀螨剂、杀线虫剂，具有胃毒和触杀作用，主要用于棉花、粮食、果树等鳞翅目害虫、害螨、蝇类幼虫及地下害虫等。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用三唑磷残留超标的食品，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，三唑磷在茄果类蔬菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。辣椒中三唑磷残留超标的原因，可能是由于农药施药量过大、使用频率过高，致使上市销售时产品中的三唑磷残留量未降解至标准限量以下。

六、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、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。棒豆、豇豆、辣椒中噻虫胺残留量超标的原因，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噻虫胺残留量超标。

七、甲胺磷

甲胺磷是一种内吸性很强、兼有触杀和胃毒作用的有机磷杀虫剂。少量的农药残留不会导致急性中毒，但长期食用甲胺磷残留超标的食品，可能会抑制人体胆碱酯酶活性，造成神经生理功能紊乱。《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，甲胺磷在鳞茎类蔬菜、茄果类蔬菜中的最大残留限量值均为0.05mg/kg。韭菜、辣椒中甲胺磷残留量超标的原因，可能是菜农为控制病情加大施药量或增加施药频率所致。

八、乙酰甲胺磷

乙酰甲胺磷是内吸性的有机磷类杀虫剂，用于果树、葡萄、棉花、大豆、花生、甜菜、芸苔、芹菜、豆荚等，防治咀嚼式口器和刺吸式口器害虫，如蚜虫、蓟马、鳞翅目害虫、蠕虫、锯蝇、叶蝉、毛虫等。《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，乙酰甲胺磷在鳞茎类蔬菜、茄果类蔬菜中的最大残留限量值均为0.02mg/kg。韭菜、辣椒中乙酰甲胺磷残留量超标的原因，可能是菜农为控制病虫害盲目用药所致。

九、恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，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。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《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最大残留限量值为100μg/kg。淡水鱼中恩诺沙星残留量超标的原因，可能是在养殖过程中养殖户为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

十、孔雀石绿

孔雀石绿属于有毒的三苯甲烷类化学物，既是染料，也是杀灭真菌、细菌、寄生虫的药物。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）中规定，孔雀石绿为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。淡水鱼中检出孔雀石绿的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。孔雀石绿具有潜在的致癌、致畸、致突变的作用。长期食用检出孔雀石绿的食品，会对人体健康有一定影响。

十一、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）的最大限量值为0.05mg/kg，在鱼类中的最大限量值为0.1mg/kg。韭菜、带鱼中镉（以Cd计）检测值超标的原因，可能是其在生长过程中对环境（土壤、水体等）中镉元素的富集。

十二、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—2014）中规定，发酵面制品中不得使用糖精钠（以糖精计）。发酵面制品中检出糖精钠（以糖精计）的原因，可能是生产者为降低成本、改善产品口感而超范围使用。

十三、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。食品中少量二氧化硫残留不会对身体健康造成危害，但过量食用可能会引起如恶心、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，腌渍的蔬菜中二氧化硫残留量不得超过0.1g/kg。酱腌菜中二氧化硫残留量不合格的原因，可能是生产企业为了达到漂白和防腐的作用而超限量使用亚硫酸盐等漂白剂，也有可能是使用时不计量或计量不准确所致。

十四、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。

十五、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制其他类坚果与籽类食品中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.50g/100g。熟制花生中过氧化值（以脂肪计）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。

十六、还原糖分

还原糖分是指具有还原性的糖类，包括葡萄糖、果糖、半乳糖、乳糖和麦芽糖等。还原糖分是食糖的品质指标之一，还原糖分高会影响产品的质量，易吸潮、不利于贮存。《白砂糖》（GB/T 317—2018）中规定，质量等级为一级的白砂糖中还原糖分的最大限量值为0.10g/100g。白砂糖中还原糖分检测值不合格的原因，可能是生产企业制糖工艺存在不足，无法控制白砂糖中还原糖分含量。