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个样品的菌落总数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。熟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、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。

三、吡虫啉

吡虫啉是一种硝基亚甲基类内吸杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留等特点，并有触杀、胃毒和内吸等多重作用。《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，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg。香蕉中吡虫啉残留量超标的原因，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，但长期食用吡虫啉残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

四、克百威

克百威又名呋喃丹，是氨基甲酸酯类农药中常见的一种杀虫剂。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用克百威残留超标的食品，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，克百威在瓜类蔬菜中的最大残留限量值均为0.02mg/kg。黄瓜中克百威残留量超标的原因，可能是菜农为快速控制虫害，随意增大用药浓度或是增加用药频率。

五、联苯菊酯

联苯菊酯是一种中等毒性的拟除虫菊酯类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，无内吸、熏蒸作用。《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，联苯菊酯在柑中的最大残留限量值为0.05mg/kg。沃柑中联苯菊酯残留量超标的原因，可能是果农未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时沃柑中的联苯菊酯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，噻虫胺在香蕉中的最大残留限量值为0.02mg/kg。香蕉中噻虫胺残留量超标的原因，可能是种植户对使用农药的要求不了解，违规使用农药，致使上市销售的产品中农药残留量超标。

七、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。对刺吸式害虫如蚜虫、飞虱、叶蝉、粉虱等有良好的防效。《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，噻虫嗪在香蕉中的最大残留限量值为0.02mg/kg。香蕉中噻虫嗪残留量超标的原因，可能是果农为控制虫害，违规增加用药浓度或用药频率，致使香蕉中农药残留超标。

八、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，乙螨唑在黄瓜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。黄瓜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。

九、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；在块根和块茎蔬菜中的最大限量值为0.1mg/kg。甜椒、辣椒、姜中镉（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、余氯（游离氯）

余氯是指水经过加氯消毒，接触一定时间后，水中所余留的氯量。余氯（游离氯）刺激性很强，对呼吸系统有伤害，易与水中有机物反应，生成三氯甲烷等致癌物，长期饮用可能对身体健康造成危害。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298—2014）中规定，包装饮用水中余氯（游离氯）的最大限量值为0.05mg/L。包装饮用水中余氯（游离氯）检测值超标的原因，可能是企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法有效控制余氯（游离氯）的含量；或是水源受到污染，企业使用大量氯来消毒所致。

十一、二氧化硫残留量

二氧化硫、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后会产生二氧化硫残留。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量摄入不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、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，新鲜蔬菜中不得使用二氧化硫。姜中检出二氧化硫残留量的原因，可能是卖家为了提高产品色泽和防腐，使用了硫磺熏蒸等方法，或者超范围使用亚硫酸盐等二氧化硫类食品添加剂。

十二、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐是一种酸性防腐剂，具有较好的抑菌效果和防霉性能，对霉菌、酵母菌和好氧性细菌的生长发育均有抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，熟肉制品中山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）的最大限量值为0.075g/kg。熟肉制品中山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）检测值超标的原因，可能是企业为延长产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超限量使用。

十三、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，小麦粉制品中不得使用甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。馒头中检出甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）的原因，可能是企业为降低生产成本，改善产品的口感，超范围添加甜味剂。

十四、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—2014）中规定，小麦粉制品中不得使用脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。糖包中检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的原因，可能是个别企业为防止食品腐败变质超范围使用了该添加剂。

十五、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。