附件3

不合格检验项目说明

一、水胺硫磷

水胺硫磷是一种速效杀虫、杀螨剂，能通过食道、皮肤和呼吸道引起人类中毒。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）规定，水胺硫磷在豇豆中的最大残留限量为0.05mg/kg。

本次监督抽检发现1批次的食用农产品样品水胺硫磷超标。

二、毒死蜱

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，毒死蜱在芹菜中的最大残留限量为0.05mg/kg。长期暴露在含有毒死蜱的环境中，可能会导致神经毒性、生殖毒性，影响胚胎的生长发育。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。

本次监督抽检发现有1批次食用农产品毒死蜱超标。

三、灭蝇胺

灭蝇胺是一种三嗪类昆虫生长调节剂，属几丁质合成抑制剂，具强内吸传导作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，菜豆中灭蝇胺残留限量值不得超过0.5mg/kg。

本次监督抽检发现有1批次食用农产品灭蝇胺超标的情况，超标原因可能是种植过程中存在滥用灭蝇胺现象。

四、6-苄基腺嘌呤(6-BA)

6-苄基腺嘌呤是一种化学物质，分子式是C12H11N5。白色或类白色晶体，难溶于水，微溶于乙醇，在酸、碱中稳定。一种广泛使用的添加于植物生长培养基的细胞分裂素。《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-苄基嘌呤等物质的公告》（2015第11号）明确豆芽生产经营过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤。

本次监督抽检发现有1批次豆芽样品检出6-苄基嘌呤。

五、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。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。

本次监督抽检发现有1批次糕点样品菌落总数超标，说明个别企业可能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，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

六、色值

色值是食糖外观的理化体现，是评价食糖品质的重要指标之一，是杂质多寡的一种反映，也是生产工艺水平的一种体现。《冰糖》（GB/T 35883—2018）规定一级黄冰糖色值标准值为≥200IU。

本次监督抽检发现有1批次食糖样品色值不达标，主要原因可能是企业生产工艺条件控制不好。

七、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（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。检出大肠菌群超标的样品均未检出致病菌，结合居民膳食结构、抽检情况等因素综合分析，健康风险较低，但反映该食品卫生状况不达标。

本次监督抽检发现有3批次粮食加工品大肠菌群超标的情况，原因可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染，或有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。