附件

**部分不合格检验项目小知识**

一、4-氯苯氧乙酸钠

4-氯苯氧乙酸钠在豆芽生产中可以促进豆芽下胚轴粗大，减少根部萌发，加速细胞分裂，使豆芽更加肥嫩、粗壮，提高豆芽的产量。依据《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）》，豆芽中禁止使用4-氯苯氧乙酸钠。豆芽中4-氯苯氧乙酸钠超标原因可能是部分不法商家为了加速豆芽的生长速度、获取更大利润而非法添加了4-氯苯氧乙酸钠，而流通环节采购不注重产品质量或者从非正规渠道采购了不合格的豆芽产品。

二、吡虫啉

吡虫啉是一种烟碱类内吸性杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留特性，主要用于防治刺吸式口器害虫，如蚜虫、飞虱、粉虱、叶蝉、蓟马；可用于茶树中防治茶小绿叶蝉。《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，香蕉中吡虫啉的最大残留限量为0.05mg/kg。香蕉中检出吡虫啉超标，可能是在种植过程中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。

三、灭蝇胺

灭蝇胺是一种触杀和内吸传导作用的昆虫生长调节剂类杀虫剂，主要用于防治双翅目昆虫病虫害。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用灭蝇胺超标的食品，可能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，灭蝇胺在豇豆中的最大残留限量值为0.5mg/kg。豇豆中灭蝇胺超标的原因，可能是在种植过程中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。

四、毒死蜱

毒死蜱又名氯吡硫磷，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。《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，毒死蜱在芹菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。芹菜中毒死蜱超标的原因，可能是为快速控制病情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。

五、氧乐果

氧乐果是一种广谱高效的内吸性有机磷农药、有良好的触杀和胃毒作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氧乐果超标的食品，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，氧乐果在蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。茄子中氧乐果超标的原因，可能是在种植过程中为快速控制病情而使用了含氧乐果的农药所致。

六、腈苯唑

腈苯唑是一种三唑类内吸杀菌剂，可用于防治香蕉叶斑病、桃树褐腐病、水稻稻曲病等。《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，腈苯唑在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg。香蕉中腈苯唑超标的原因，可能是种植户对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

七、苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐是一种酸性防腐剂，具有延长保质期效果；其在人体内无蓄积性和抗原作用，但长期过量食用也会对人体产生多种毒副作用。GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定，豆制品中不允许使用苯甲酸及其钠盐。豆腐中苯甲酸及其钠盐超标，原因可能是生产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。

八、山梨酸及其钾盐

山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定了山梨酸及其钾盐在熟肉制品中的最大限量要求为0.075g/kg。酱卤肉制品中山梨酸及其钾盐超标的原因，可能是个别企业为防止食品腐败变质超限量使用了该添加剂，也可能是其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高，还可能是在添加过程中未准确计量。

九、胭脂红

胭脂红又名大红、亮猩红，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。如果长期摄入胭脂红超标的食品，存在致畸、致癌的可能性。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，速冻调理肉制品中不得使用胭脂红。速冻调理肉制品中胭脂红不合格的原因，可能是在生产过程中，企业为凸显产品色泽，超范围使用胭脂红。

十、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是常见的食品添加剂，指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。长期食用防腐剂超标的食品会对人体健康造成损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，防腐剂在混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。酱卤肉制品、酱类中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和超标的原因，可能是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量造成的。

十一、甲硝唑

甲硝唑是硝基咪唑类抗菌药，与常用抗生素合成无拮抗作用，可以治疗蛋鸡腹膜炎、弧菌性肝炎、组织滴虫病等。长期食用甲硝唑超标的鸡蛋，可能在人体内蓄积，产生消化道症状、神经系统症状、皮肤症状等。《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，甲硝唑允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出。鸡蛋中检出甲硝唑的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药所致。

十二、过氧化值

过氧化值是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物，是油脂酸败的早期指标。一般不会对人体产生损害，但食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等症状。《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100-2015）中规定，饼干中过氧化值最大限量值为0.25g/100g。《食品安全国家标准 速冻面米制品》（GB 19295-2011）规定，以动物性食品或坚果类为主要原料馅料的产品过氧化值限量值为0.25g/100g。饼干、速冻调理肉制品、香辛料调味油中过氧化值超标的原因，可能是食品加工用原料、原料用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致产品酸败，也可能是原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化、过氧化值超标。

十三、黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是黄曲霉、寄生曲霉等产生的代谢产物，黄曲霉毒素B1多在农作物因潮湿发霉变质时产生；其摄入量过多则可能引起一些中毒症状。GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》规定，花生及其制品中黄曲霉毒素B1的限量为20μg/kg，花生制品中黄曲霉毒素B1超标，原因包括：一是原料质量较差，原料在种植、采收、运输及储存过程中受到黄曲霉等污染，在适宜的气温和湿度等条件下产生毒素；二是产品储存不当、产品受污染等导致霉菌等快速繁殖，造成成品花生中黄曲霉毒素B1超标。

十四、玉米赤霉烯酮

玉米赤霉烯酮是镰刀菌属菌株的代谢产物，这些菌株广泛分布于泥土、空气中，在玉米生长花粉期或受冰雹灾害受损腐烂时易产生，适宜生长温度一般在20℃左右，水分较低时，这些菌株仍可生长。GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》规定，玉米、玉米面（渣、片）中玉米赤霉烯酮限量为60μg/kg。玉米粉中玉米赤霉烯酮超标，原因包括：一是原料质量较差，在生长时受镰刀菌属菌株等污染，企业对原料把关不严导致；二是原料或成品储运不当导致镰刀菌属菌株等快速繁殖，造成玉米赤霉烯酮超标。

十五、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。如果食品中的大肠菌群严重超标，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 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，餐（饮）具中不得检出大肠菌群。餐饮具中检出大肠菌群的原因可能是餐具清洗不彻底、消毒灭菌不彻底，或是操作人员或周围环境不清洁，造成餐饮具二次污染。