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、噻虫胺

噻虫胺是一种新烟碱类低毒杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸活性。食品中少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺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，噻虫胺在茄果类蔬菜（番茄除外）、豆类蔬菜中的最大残留限量值分别为0.05mg/kg、0.01mg/kg，辣椒、豇豆和菜豆中噻虫胺超标原因，可能是农户为快速控制虫害加大用药量，或未遵守采摘间隔规定，致使上市销售时产品中得药物残留量未降解至标准限量以下。

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。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。《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。

四、涕灭威

涕灭威是一种氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有触杀、胃毒、内吸作用。涕灭威中毒后可能出现头痛、头晕、恶心、视力昏花、胸部烦闷、呕吐等症状。《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，涕灭威在山药中最大残留限量值为0.1mg/kg。山药中涕灭威残留量超标的原因，可能是菜农为控制病情不遵守休药期规定，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、辛硫磷

辛硫磷是生产中常用的广谱性有机磷杀虫剂，以触杀、胃毒作用为主，无内吸作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）规定，辛硫磷在叶菜类蔬菜（普通白菜除外）中最大残留限量值为0.05mg/kg。芹菜中辛硫磷超标的原因，可能是种植户过量施用，或未严格执行休药期有关规定。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。

六、镉（以Cd计）

镉是一种蓄积性的重金属元素。长期食用镉超标的食品，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—2017及GB 2762—2022）中规定，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）中镉（以Cd计）的最大限量值为0.05mg/kg；《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，香菇中镉（以Cd计）的最大限量值为0.5mg/kg。辣椒、茄子和香菇中镉（以Cd计）检测值超标的原因，主要是生长环境被镉污染，可能是灌溉用水、土壤等受到镉污染，导致富集了环境中的镉元素。

七、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。

八、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。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、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，熟制坚果与籽类中不得使用二氧化硫类食品添加剂。熟制瓜子中检出二氧化硫的原因，可能是生产者为了使产品好看和防腐，在加工过程中使用了硫磺熏蒸，还有可能使用了含有硫酸盐和亚硫酸盐的瓜子原料。

《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（以二氧化硫残留量计）的最大残留量为0.1g/kg。酱腌菜中二氧化硫残留量超标的原因，可能是加工过程中过量使用含硫类食品添加剂，或者食品在发酵过程中产生一定量的二氧化硫，食品生产后无后续的去除工序，导致二氧化硫的残留超标，也有可能是有的生产者操作不规范，在使用添加剂时不计量或计量不准确。

九、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，熟制葵花籽中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.80g/100g。熟制瓜子中过氧化值超标的原因，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。

《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》（GB 19295—2021）规定，速冻调制食品中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。速冻调理肉制品中过氧化值超标的原因，可能是原料中的脂肪已经被氧化，也可能与产品在储运过程中环境条件控制不当等有关。