**不合格项目说明**

一、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯（pyraclostrobin），是具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂。会引起像推迟衰老、叶片变绿、对生物和非生物胁迫耐受性更好等生理效应，能更有效地利用水和氮。用于防治主要的植物病害，如谷物的小麦壳针孢、柄锈菌、小麦德斯霉菌、肝圆核腔菌、黑麦喙孢菌和麦颖枯病，花生的球腔菌，大豆的线虫病、思茅松毛虫病和大豆锈菌，葡萄的霜霉病和白粉菌，马铃薯和番茄的疫霉病和早疫病，黄瓜的霜霉病和白粉病，香蕉的黑条叶斑病菌，柑橘的痂囊腔菌和球座菌，草坪的纹枯病和腐霉菌。大鼠急性经口 LD50＞5000mg/kg，急性毒性分级为微毒级。对皮肤、眼睛和呼吸道等有刺激作用，无人体全身性中毒报道。食用食品一般不会导致吡唑醚菌酯的急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，对人体健康也有一定影响。

二、铝的残留量

检测处铝的残留量一般主要是因为在加工过程中添加了明矾，《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）对食品中铝的残留量进行的限定。铝可扰乱人体的代谢作用，对人体健康造成长期的、缓慢的危害。国际上已有不少报道指出：体内铝的积累可减退记忆力、抑制免疫功能及阻碍神经传导。铝与老年性痴呆症有密切关系，也影响儿童的发育和认知。

三、恩诺沙星

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，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。《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，恩诺沙星在家禽和其他动物肌肉中的最大残留限量值均为100μg/kg。水产品中恩诺沙星残留量超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，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。

四、噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜蛆等有较好防效。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，噻虫胺在豇豆中的最大残留限量值为0.01mg/kg。噻虫胺残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，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残留量超标。

五、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种常见的条件致病菌，属于非发酵革兰氏阴性杆菌。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2012）中规定，包装饮用水中铜绿假单胞菌，一个样品的5次检测结果均不得超过0 CFU/ 250mL。水中检出铜绿假单胞菌的可能原因有：水源水受到污染（如受到地表渗水等的污染）；输送管道或蓄水罐受到污染；生产车间，灌装线，设备和加工环境受到污染，操作人员的不规范操作带来的污染（如灌装线存在设计缺陷被反冲洗水污染）；包装材料受到污染，或者受到污染的包装材料在灌装前未彻底清洗和灭菌；运输过程造成的污染；铜绿假单胞菌对消毒剂等理化因素具有较强抵抗力，因此车间生产过程中使用的臭氧浓度低及冲洗接触时间短等也导致铜绿假单胞菌无法完全杀灭。

六、日落黄

日落黄是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入日落黄超标的食品，会对人体健康造成伤害，可能会引起风疹、荨麻疹、腹泻、小儿多动症。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，糕点中日落黄的不得使用。日落黄检测值超标的原因，可能是生产过程中计量不准导致终产品日落黄超标，也可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而过量使用。