附件1

部分不合格检验项目小知识

一、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。GB 19298-2014《食品安全国家标准包装饮用水》的规定,包装饮用水中一个样品中大肠菌群的5次检测均不得检出。食品中大肠菌群超标的原因,可能是产品的加工原料、包装材料受污染,也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染,还可能是灭菌工艺灭菌不彻底导致的。

二、4-氯苯氧乙酸钠

1. 氯苯氧乙酸钠(以4- 氯苯氧乙酸计)又称防落素、保果灵，是一种植物生长调节剂。主要用于防止落花落果、抑制豆类生根等。《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)》中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤、4氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出4-氯苯氧乙酸钠，可能是由于生产者在豆芽生产过程中为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

三、腈苯唑

腈苯唑又叫唑菌腈、苯腈唑，是三唑类内吸杀菌剂，能阻止已发芽的病菌孢子侵入作物组织，抑制菌丝的伸长。在病菌潜伏期使用，能阻止病菌的发育；在发病后使用，能使下一代孢子变形，失去侵染能力，对病害具有预防作用和治疗作用。腈苯唑在果树上主要用于防治香蕉叶斑病；桃褐腐病。腈苯唑属高效、低毒、低残留、内吸传导型杀菌剂，能抑制病原菌菌丝的伸长，阻止已发芽的病菌孢子侵入作物组织；对病害既有预防作用又有治疗作用，腈苯唑对人、畜低毒；对农作物、果树安全。

四、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯又叫三氟氯氰菊酯，中等毒杀虫剂，对眼睛和皮肤有刺激作用。可以有效的防治棉花、果树、蔬菜、大豆等作物上的多种害虫，也能防治动物体上的寄生虫。具有杀虫广谱、高效、速度快、持效期长的特点。高效氯氰菊酯是农业杀虫剂，主要防治农作物上发生的鳞翅目害虫，具有杀虫谱广，活性较高，药效迅速，喷洒后耐雨水冲刷，但长期使用易对其产生抗性，对刺吸式口器的害虫及害螨有一定防效，强毒性。水果、蔬菜中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯的超标主要是在喷洒使用农药配比含量过高、喷洒后雨水淋洗时间短、降解周期未到及采摘周期短造成农药的残留量过高。

五、吡虫啉

吡虫啉属氯化烟酰类杀虫剂，具有广谱、高效、低毒等特点。长期食用吡虫啉超标的食品，可能对人体产生危害。《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，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，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

六、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。其施药后迅速被内吸，并传导到植株各部位，对刺吸式害虫如蚜虫、飞虱、叶蝉、粉虱等有良好的防效。据中国农药毒性分级标准，属低毒杀虫剂。如果长期食用噻虫嗪超标的蔬菜，可能会对身体健康造成影响。

七、噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，纯品为白色结晶粉末，是一种活性高、具有内吸性、 触杀和胃毒作用的广谱杀虫剂。作用机理是结合位于神经后突触的烟碱乙酰胆碱受体。适用于叶面喷雾、土壤处理 作用。经室内对白粉虱的毒力测定和对番茄[烟粉虱](https://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=1157671&ss_c=ssc.citiao.link" \t "https://baike.sogou.com/_blank)的田间药效试验表明，具有较高活性和较好防治效果。表现出较 好的速效性，持效期在7天左右。根据GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，辣椒中噻虫胺最大残留限量为≤0.05mg/kg。长期食用农药超标的农产品会对人体健康产生不良影响。

八、铝的残留量

明矾是常用的絮凝剂、复合膨松剂和酸性剂，膨松剂泡打粉中就含有明矾，明矾与碳酸盐发生反应产生二氧化碳气体，使面胚起发，形成致密多孔组织，使产品膨松、柔软或酥脆，同时控制反应速度，充分提高膨松剂的效能。虽然明矾用作食品添加剂历史悠久，但现代研究却发现明矾对人们健康存在危害，主要体现在金属元素铝在人体内的慢性积累。明矾中的铝被人体吸收后很难排除体外，会慢慢蓄积，铝的大量蓄积，会损害大脑及神经细胞，可能导致脑萎缩、痴呆等症状。

九、谷氨酸钠

谷氨酸钠，化学名α-氨基戊二酸一钠，是谷氨酸的钠盐。生活中常用的调味料味精的主要成分就是谷氨酸钠。谷氨酸钠具有强烈的肉类鲜味，广泛用于家庭，饮食业、食品加工业（汤、香肠、鱼糕、辣酱油、罐头等）。鸟苷酸钠与谷氨酸钠同时使用，具有协同作用，能提高鲜味，又称助鲜剂或强力味精。GB/T 8967-2007 谷氨酸钠(味精)中规定加盐味精产品的谷氨酸钠含量应不小于80%，谷氨酸钠是味精鲜味的主要指标。此次抽检的加盐味精中谷氨酸钠不合格的原因可能是生产厂家为降低成本，添加量过少，使得味精中的谷氨酸钠含量达不到标准要求。