附件1

部分不合格检验项目小知识

一、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌又称绿脓杆菌是一种革兰氏阴性菌、好氧、呈长棒形的细菌，只有单向的运动性。它是一种机会性感染细菌，且对植物亦是机会性感染的，感染后因脓汁和渗出液等病料呈绿色，故名绿脓杆菌，广泛分布于自然界及正常人皮肤、肠道和呼吸道，是临床上较常见的条件致病菌之一。

绿脓杆菌是一种令免疫受损的机会性感染病原，一般影响肺部及泌尿道，或造成烧伤、伤口及其他血液感染，如败血病。虽然很不常有，但绿脓杆菌亦会造成肺炎。在缺乏适当处理下，它亦是引致皮肤炎的其中一种细菌。它也是造成烧伤感染最普遍的细菌。

绿脓杆菌能产生多种致病物质，主要是内毒素、外毒素、蛋白分解酶和杀白组胞素等。其致病特点是引起继发感染，多发生在机体抵抗力降低时，如大面积烧伤，长期使用免疫抑制剂等。临床上常见的有皮肤和皮下组织感染，中耳炎、脑膜炎、呼吸道感染、尿道感染、败血症等。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298—2014）中规定，包装饮用水一个样品的5次检测结果均不得检出铜绿假单胞菌。

饮用纯净水中铜绿假单胞菌检出的原因：一是源水防护不当，水体受到污染；二是生产过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与矿泉水或容器内壁接触；三是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

二、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。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。

三、六六六

六六六是一种有机氯杀虫剂，也是广谱杀虫剂，具有胃毒、触杀和熏蒸三种作用方式。效力强而持久，属高残留农药品种。《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，姜中六六六的最大残留限量为0.05mg/kg。

四、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，其主要成分十二烷基磺酸钠，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，但是如果餐（饮）具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐（饮）具上的残留，对人体健康产生不良影响。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定采用化学消毒法的餐（饮）具的阴离子合成洗涤剂应不得检出。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂的原因，可能是部分单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水冲洗或餐具漂洗池内清洗用水重复使用或餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。

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。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具中的微生物限量大肠菌群不得检出。大肠菌群超标严重的食品，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康。造成大肠菌群超标的原因，可能是消毒餐（饮）具在生产、清洗过程中受设备、人员、环境等的污染。

六、甲氧苄啶

甲氧苄啶是细菌二氢叶酸还原酶抑制剂，属磺胺增效药。其抗菌作用原理为干扰细菌的叶酸代谢。主要为选择性抑制细菌的二氢叶酸还原酶的活性，使二氢叶酸不能还原为四氢叶酸，从而抑制细菌的生长繁殖。甲氧苄啶对多数革兰阳性菌及革兰阴性菌有抗菌活性；此外，甲氧苄啶对疟原虫及某些真菌，如奴卡菌、组浆菌，酵母菌也有一定作用。在革兰阳性菌中，链球菌属含肺炎链球菌对甲氧苄啶敏感。在革兰阴性菌中，大肠杆菌、沙门菌属、奇异变形杆菌、肺炎杆菌、痢疾杆菌、伤寒杆菌、百日咳杆菌等对甲氧苄啶敏感。甲氧苄啶对铜绿假单胞菌、脑膜炎球菌、产碱杆菌属无抗菌作用。

《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）中规定，家禽（蛋）中甲氧苄啶残留限量值不得超过10µg/kg。

七、糖精钠(以糖精计)

糖精钠又名邻苯甲酰磺酰亚胺钠，是有机化合物、食品添加剂，对人体无营养价值，是最早应用的人工合成非营养型甜味剂，溶于水，浓度大时有苦味，在酸性条件下加热，甜味消失，并可形成苦味的邻氨基磺酰苯甲酸。因其低热量、不为人体吸收、可随大小便一起自动排出等特点被肥胖病、高血脂、糖尿病和龋齿等患者用作食糖替代品。当食用较多时，会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。许多国家都限制了糖精钠在食品加工中的使用量。在生产经营活动中，少数企业为了片面追求产品的甜度，擅自违法过量使用糖精钠等食品添加剂，对人体健康构成了潜在的威胁。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，果冻中不得使用糖精钠。

食品中添加剂超范围使用的原因：可能是个别生产者为降低生产成本，建议加强对食品生产企业添加剂使用的监管。

八、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

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。

山梨酸钾属于防腐剂，是一种没有毒害的食物防腐添加剂。山梨酸钾常添加在需要久放的食物中，能有效的抑制制霉菌、酵母菌的活性，防止食物变质腐烂。还可以防止肉毒杆菌、葡萄球菌、沙门氏菌等有害微生物的生长繁殖，而延长食物的保质期。

山梨酸钾尽管毒性小，对人体相对比较安全，为了健康起见，建议平时还是少食用有添加剂的食物，多吃新鲜的食物最好。

九、乙酰甲胺磷

乙酰甲胺磷属低毒、内吸杀虫剂，具有胃毒和触杀作用，并可杀卵，有一定的熏蒸作用，是缓效型杀虫剂，适用于蔬菜、茶树、烟草、果树、棉花、水稻、小麦、油菜等作物，防治多种咀嚼式、刺吸式口器害虫和害螨及卫生害虫。

十、噻虫嗪

噻虫嗪是具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂，能被迅速吸收到植物体内，并在木质部向顶传导，能防治蚜虫、粉虱、蓟马、稻飞虱等害虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）规定，大葱中噻虫嗪的最大残留限量为0.3 mg/kg，香蕉中噻虫嗪的最大残留限量为0.02mg/kg。

十一、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。长期食用苯甲酸及其钠盐超标的食品，可能会造成肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）在酱油中最大使用限量为1.0g/kg。酱油中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）检测值超标的原因，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而超限量使用；也可能是在使用过程中未准确计量。