附件 3

不合格检验项目小知识

一、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760—2024）中规定，花卷中禁止使用脱氢乙酸及其钠盐。花卷中检出脱氢乙酸及其钠盐的原因，可能是其他原辅料（包括其他食品添加剂）里面含有脱氢乙酸及其钠盐带入导致，或者企业为防止食品腐败变质，延长产品保质期，弥补产品生产过程卫生条件不佳，超范围使用脱氢乙酸及其钠盐。

二、二氧化硫残留量

二氧化硫残留量是食品中常用的抗氧化剂、漂白剂和防腐剂，既有氧化性又有还原性，以还原性为主，其还原性较强，被氧化时可使食品的着色物质还原褪色，亚硫酸对食品的褐变有抑制作用，对细菌、真菌、酵母菌也有抑制作用，因此既是抗氧化剂、漂白剂又是防腐剂。GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定，二氧化硫残留量在龙眼中

最大残留限量值为 0.05g/kg。龙眼中二氧化硫残留量超标的原因，可能为了防止运输过程中龙眼腐烂，违规加大用药量，致使产品上市销售时的添加剂超标。

三、氯吡脲

氯吡脲是一种具有细胞分裂素活性的苯脲类植物生长调节剂，广泛用于农业，园艺和果树。它能够影响植物芽的发育、加速细胞有丝分裂、促进细胞增大和分化，增大猕猴桃、葡萄等水果果实，提高产量。氯吡脲经口毒性低，不易引起急性中毒。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB2763—2021)中规定,猕猴桃中氯吡脲的最大残留限量为 0.05mg/kg。猕猴桃中氯吡脲超标，可能是果农未严格按照标准规定施药或施药后未严格落实农药安全间隔期造成。

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）规定辣椒、甜椒中噻虫胺最大允许值为 0.05mg/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

铜绿假单胞菌是革兰氏阴性短杆状细菌，因产生蓝绿色绿脓素而得名，广泛分布于土壤、水体及医院环境。铜绿假单胞菌对消毒剂有较强的抵抗力，易在潮湿环境中形成生物膜并快速繁殖。铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，人体感染后，可能引发呼吸道感染、皮肤感染、泌尿系统感染等，免疫力低下人群（如婴幼儿、老年人、慢性病患者）感染风险更高，严重时可导致败血症。《食品安全国家标准 包装饮用水》(GB 19298-2014)，铜绿假单胞菌的限量要求为 n=5，c=0，m=0（CFU/250ml），这意味着同一批次产品 5 个样品中铜绿假单胞菌的检测结果必须均为不得检出。桶装饮用水中铜绿假单胞菌超标的主要原因包括，水源地保护不足或周边环境（如废水渗透）污染，导致初始水源中带入铜绿假单胞菌；管道与设备清洗消毒不彻底，生物膜附着滋生；回收桶、瓶盖等包装材料清洗消毒不到位；灌装车间空气洁净度不足，操作人员手部卫生管理不严；生产环境潮湿，为细菌繁殖提供了适宜条件；消毒剂使用浓度不足或时间不够，未能有效杀灭铜绿假单胞菌；部分企业缺乏完善的质量管理体系，未能建立有效的微生物控制点和快速检测机制。

六、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯为新型广谱杀菌剂，线粒体呼吸抑制剂，是甲氧基丙烯酸酯类杀菌剂之一，可防治香蕉、芒果等黑星病、叶

斑病等。长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，对人体健康有一定的影响。《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，芒果中吡唑醚菌酯的最大残留限量为0.05mg/kg。芒果中吡唑醚菌酯不合格原因，可能是生产者为了使芒果受病后防治的效果明显，在芒果成长的中后期过量使用吡唑醚菌酯，造成其在芒果中残留，导致芒果中吡唑醚菌酯超标。

七、噻虫嗪

噻虫嗪，具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂。可用于茎叶和土壤处理的主要农作物，也可用于动物和公共卫生，防治蝇类。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）规定西瓜和茄子中噻虫嗪最大允许值分别为0.2mg/kg 和 0.5mg/kg。食用食品一般不会导致噻虫嗪的急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康也有一定影响。

八、戊唑醇

戊唑醇是一种具有保护、治疗和铲除作用的内吸性杀菌剂，对芒果炭疽病等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用戊唑醇超标的食品，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—2019）中规定，戊唑醇在芒果中的最大残留限量值为0.05mg/kg。芒果中戊唑醇残留量超标的原因，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，致使上市销售的产品中残留量超标。

九、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯

氯氰菊酯和高效氯氰菊酯均为拟除虫菊酯类杀虫剂，两者均具有触杀和胃毒作用，通过与害虫钠通道相互作用破坏其神经系统，对鳞翅目害虫、蚜虫、螨类等害虫有良好防治效果。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763—2021）中规定，韭菜中氯氰菊酯和高效氯氰菊酯的最大残留限量为 1mg/kg。氯氰菊酯和高效氯氰菊酯对人、畜为中等毒性，可从呼吸道、消化道、皮肤进入人体内，长期摄入超标的农药残留可能对人体健康产生潜在影响。不合格原因可能是种植户为追求更好的防虫效果，超量使用氯氰菊酯和高效氯氰菊酯，或未严格遵守安全间隔期规定，导致农药未充分降解就采摘上市。

十、酸价(以脂肪计)

酸价，又称酸值、酸度、中和值，表示中和 1 克化学物质所需的氢氧化钾（KOH）的毫克数，是对食品中游离羧酸基团数量的一个计量标准，主要反映食品中油脂的酸败程度，是油性食品和含油食品的关键质量指标之一。酸价超标食品一般会有哈喇味等不友好的气味，需避免食用。长期摄入酸价过高的

食品，则可能会导致人体肠胃不适、腹泻并损害肝脏，对健康有一定影响。GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》规定糕点中酸价最大限量值为 5mg/g。造成酸价不合格的原因，可能包括，1.油脂类原料本身酸价含量过高；2.加工过程微生物控制不当，在微生物的作用下，产品酸败变质；3.产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败等等。