附件3

部分不合格检验项目小知识

一、氧氟沙星

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，因抗菌谱广、抗菌活性强等曾被广泛用于畜禽细菌性疾病的治疗和预防。《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告第2292号）中规定，在食品动物中停止使用氧氟沙星（动物性食品中不得检出）。氧氟沙星残留在人体中蓄积，可能引起人体的耐药性。长期摄入检出氧氟沙星的食品，可能会引起轻度胃肠道刺激或不适，头痛、头晕、睡眠不良等症状，大剂量还可能引起肝损害。鸡蛋中检出氧氟沙星的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

二、氟苯尼考

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。《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，氟苯尼考在家禽产蛋期禁用（蛋中不得检出）。正常情况下消费者不必对鸡蛋中检出氟苯尼考过分担心，但长期食用氟苯尼考残留超标的食品，对人体健康有一定影响。鸡蛋中检出氟苯尼考的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。可能是企业的鸡饲料添加或者家禽疾病治疗中，使用的氟苯尼考残留积累在家禽体内，进而传递至蛋品中。

三、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）

4-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。具有防止落花落果、抑制豆类生根、调节植物株内激素平衡等作用。《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-氯苯氧乙酸钠的原因，可能是生产者为提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

四、6-苄基腺嘌呤（6-BA）

6-苄基腺嘌呤（6-BA）是一种植物生长调节剂，具有促进种子萌发和胚芽细胞分裂和抑制胚根生长等生理功能，是第一个人工合成的细胞分裂素，在豆芽生产中应用广泛。使用无根剂催发的豆芽，胚轴长得又长、又白、又嫩，极少有胚根出现。若人体摄入过多的6-苄基腺嘌呤（6-BA）会刺激皮肤黏膜，造成食道、胃黏膜损伤，出现恶心、呕吐等症状。《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）明确指出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6-苄基腺嘌呤（6-BA）的原因，可能是部分生产者为提高产品卖相、缩短豆芽生长周期，使产品尽早上市或使自身利益最大化而非法加入。

五、克百威

克百威是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有内吸、触杀、胃毒作用，并有一定的杀卵作用。克百威在人体内可以抑制体内胆碱酯酶活性，致使乙酰胆碱在组织中蓄积而引起中毒。人体克百威中毒的表现有头昏、头痛、乏力、面色苍白、呕吐、多汗、流涎、瞳孔缩小、视力模糊等。依据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2019)标准要求，鳞茎类蔬菜中克百威的最大残留限量为0.02mg/kg。韭菜中克百威超标的主要原因是部分菜农为降低成本，不完全遵循农药使用的标签规定，超剂量、超使用次数或缩短安全间隔期采收等造成农残超标。

六、腐霉利

腐霉利是一种低毒性杀菌剂，主要是抑制菌体内甘油三酯的合成，具有保护和治疗的双重作用，在试验条件下无致癌、致畸、致突变作用。主要用于防治黄瓜、茄子、番茄、洋葱等蔬菜的灰霉病，莴苣、辣椒的茎腐病，油菜菌核病等。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2019)规定，韭菜中腐霉利最大残留限量为0.2mg/kg。少量的农药残留不会导致急性中毒，但长期食用农药残留超标的蔬菜，可能对人体健康产生一定的不良影响。

七、毒死蜱

毒死蜱是一种中等毒性的有机磷杀虫剂，具有触杀、胃毒和熏蒸作用，能较好的防止多种作物的地上和地下害虫，在叶片上残留期不长，但在土壤中残留期较长。毒死蜱属中毒农药，在叶片上残留期一般为5-7天，在土壤中残留期较长，对鱼类及水生生物毒性较高对蜜蜂有毒。长期暴露在含有毒死蜱的环境中，可能会导致神经毒性、生殖毒性，并会影响胚胎的生长发育。

依据 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2019)标准要求，韭菜中毒死蜱的最大残留限量为 0.1mg/kg，韭菜中检出毒死蜱超标，分析原因主要有两个方面：一是与种植者没有正确使用农药，在喷洒农药之后没有等待农药渡过安全间隔期就急于上市有关；二是与土壤中的农药残留量较高有关。

八、氧乐果

氧乐果属高毒杀虫剂，具有内吸、触杀和一定胃毒作用，击倒力快、高效、广谱、具有杀虫、杀螨等特点，具有强烈的触杀作用和内渗作用，是较理想的根、茎内吸传导性杀螨、杀虫剂，适于防治刺吸性害虫，不易产生抗性，并可降低易产生抗性的拟除虫菊酯的抗性，但40%氧乐果乳油能通过食道、呼吸道和皮肤引起中毒。《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，叶菜类蔬菜中氧乐果的最大残留限量值为0.02mg/kg。

九、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌又称绿脓杆菌，是一种常见的革兰氏阴性杆菌，该菌为专性需氧菌，生长温度范范围为25-42℃，最适生长温度在25-30℃之间，对消毒剂、干燥、紫外线等理化因素具有较强的抵抗力。这种细菌喜潮湿环境，因此饮用水中经常会检测到该菌的存在。包装饮用水中存在铜绿假单胞菌检出可能由两种原因导致：1. 源水防护不当，水体受到污染；2. 加工过程中遭受污染，卫生控制不严格。铜绿假单胞菌广泛存在于自然界中，包括在土壤中的存在也是非常普遍的，因此，很可能由于水源水遭受铜绿假单胞菌污染，而后期的过滤、灌装又无法消灭铜绿假单胞菌，从而导致成品水中铜绿假单胞菌超标。另外，整个加工过程卫生控制不严格，也会导致铜绿假单胞菌超标。根据我国最新的饮用水标准 GB8537-2018《饮用天然矿泉水》明确规定: 饮用天然矿泉水中铜绿假单胞菌限量为n=5，c=0，m=0（CFU/250ml），即在被检的5份样品中，不允许任一件样品检出铜绿假单胞菌。

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌。正常情况下，如果人群误饮用了受铜绿假单胞菌污染的饮用水，若铜绿假单胞菌在水中的含量不高，并且饮用量也不多，一般不会出现什么不良反应；但是对于体质较弱的人群，如刚出生不久的婴儿或是受到大面积烧伤的病人，由于其免疫系统不健全或是出现免疫缺陷时，则极易受到铜绿假单胞菌的感染。受感染的病人通常会出现发热、黄疸、脾大、伤口溃烂，并产生肺炎、泌尿系感染、脑膜炎、败血症等继发性疾病。

十、标签

食品标签是指预包装食品容器上的文字，图形，符号，以及一切说明物。食品标签的所有内容，不得以错误的、引起误解的或欺骗性的方式描述或介绍食品，也不得以直接或间接暗示性的语言、图形、符号导致消费者将食品或食品的某一性质与另一产品混淆。此外，根据规定，食品标签不得与包装容器分开；食品标签的一切内容，不得在流通环节中变得模糊甚至脱落，食品标签的所有内容，必须通俗易懂、准确、科学。

“预包装食品”是指预先定量包装或者制作在包装材料和容器中的食品。预包装食品标签上向消费者提供食品营养信息和特性的说明，包括营养成分表、营养声称和营养成分功能声称。营养标签是预包装食品标签的一部分。GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》对食品标签及营养标签标识做出了全面规定，标签所有内容需符合以上标准要求。

十一、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，即我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精等洗涤剂的主要成分，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不得检出。

消毒复用餐饮具中检出十二烷基磺酸钠残留，餐具清洗消毒不到位，未彻底清洗掉洗涤剂，造成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。

十二、镉

镉（以Cd计）是水产制品中最常见的污染重金属元素之一，《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，镉（以Cd计）在鲜、冻水产动物的甲壳类中限量为0.5 mg/kg。水产品中镉（以Cd计）超标可能是水产品养殖过程中对环境中镉元素的富集。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入镉含量超标的食品可能导致肾和骨骼损伤等。