附件4

不合格检验项目说明

一、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。本次监督抽检发现有5批次食用农产品噻虫胺超标，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。

二、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。本次监督抽检发现有4批次水果制品二氧化硫超标，原因可能是生产企业为了改善蜜饯凉果的色泽，从而超量使用二氧化硫；也有可能是使用时不计量或计量不准确等。

三、4-氯苯氧乙酸钠

4-氯苯氧乙酸钠又称防落素、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。本次监督抽检发现有1批次食用农产品4-氯苯氧乙酸钠超标，原因可能是生产者为了提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

四、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超标，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。本次监督抽检还发现1批次粮食加工品检出大肠菌群，菌落总数不符合标准，原因可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等。

五、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种广谱高效杀菌剂。急性毒性分级标准为低毒级，一般只对皮肤、眼有刺激症状，经口中毒低，无中毒报道。相关研究未见遗传毒性和致癌性。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。本次监督抽检发现有2批次食用农产品咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标，原因可能是为快速控制虫害，在种植过程中未控制好农药的使用量，致使上市销售的产品中残留量超标。

六、黄曲霉毒素B₁

黄曲霉毒素B₁是一种强致癌性的真菌毒素。长期食用黄曲霉毒素B₁超标的食品，可能会对肝脏造成损害。本次监督抽检发现有1批次食用油黄曲霉毒素B₁超标，原因可能是生产企业使用的原料受到黄曲霉等霉菌污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严、生产工艺不达标。