附件1

不合格检验项目小知识

一、霉菌

霉菌是自然界中常见的真菌，是判定食品在被加工过程中被污染的程度及卫生质量的指标。霉菌超标原因可能是加工用原料受霉菌污染，或者是产品存储、运输条件控制不当导致流通环节抽取的样品被霉菌污染。霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。

二、毒死蜱

蔬菜中的毒死蜱不合格，判定依据为《GB 2763-2016食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》。根据《农业农村部公告 第2032号》规定，自2016年12月31日蔬菜中检出禁用农药毒死蜱，说明还有种植单位在违规使用。毒死蜱属于中等毒有机磷杀虫剂，农药残留验证试验结果表明，毒死蜱即使按照正确的方法和剂量使用，仍存在农残超标的风险；农产品质量安全例行监测发现，使用毒死蜱易造成蔬菜农残超标。

三、苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，粮食加工品（生湿面制品）中不得使用苯甲酸及其钠盐，调味品（酱及酱制品）中苯甲酸及其钠盐的最大使用量为1.0g/kg。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。

四、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）项目

山梨酸作为食品常用的一种防腐剂，能有效抑制霉菌、酵母菌和耗氧性细菌的活性，还能防止肉毒杆菌、葡萄球菌、沙门氏菌等有害微生物的生长和繁殖。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》对允许添加山梨酸的食品种类和添加量都有严格的限制，如黄酒中不得添加山梨酸。长期过量食用山梨酸超标的食品，会对人体健康造成一定影响。

五、噻虫胺

噻虫胺是一种有机化合物，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂，其作用与烟碱[乙酰胆碱受体](https://baike.baidu.com/item/%E4%B9%99%E9%85%B0%E8%83%86%E7%A2%B1%E5%8F%97%E4%BD%93/662376)类似，具有触杀、胃毒和内吸活性。主要用于水稻、蔬菜、果树及其他作物上防治[蚜虫](https://baike.baidu.com/item/%E8%9A%9C%E8%99%AB/417019)、[叶蝉](https://baike.baidu.com/item/%E5%8F%B6%E8%9D%89/417095)、[蓟马](https://baike.baidu.com/item/%E8%93%9F%E9%A9%AC/4066456)、[飞虱](https://baike.baidu.com/item/%E9%A3%9E%E8%99%B1/5953853)等半翅目、鞘翅目、双翅目和某些[鳞翅](https://baike.baidu.com/item/%E9%B3%9E%E7%BF%85/7627100)目类害虫的杀虫剂。长期暴露对人体会有一定的健康隐患。食用农产品中噻虫胺超标的原因，可能是由于在农产品的种植过程中违规过量使用所致。

六、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐属于咪唑类杀菌剂，为广谱性杀菌剂，对多种作物由子囊菌和半知菌引起的病害具有明显的防效，对大田作物、水果蔬菜上的多种病害具有治疗和铲除作用。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。山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标的原因，可能是为控制病情不遵守休药期规定，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。