附件4

不合格项目解读

1. 食用农产品水产品中检出孔雀石绿及地西泮解读

孔雀石绿是一种工业染料，因具有杀菌和抗寄生虫的作用，曾用于水产养殖。孔雀石绿及隐色孔雀石绿均对人体肝脏具有潜在致癌性。长期食用检出孔雀石绿的食品，将会危害人体健康。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）中规定，孔雀石绿为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。水产品中检出孔雀石绿的原因，可能是在养殖过程中违规使用。

地西泮为苯二氮卓类镇静催眠药，临床上用于抗焦虑、镇静催眠、抗惊厥、抗癫痫及中枢性肌肉松弛作用。长期食用检出地西泮的食品，可能引起嗜睡、头昏、乏力和记忆力下降等。《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，地西泮为允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。淡水鱼中检出地西泮的原因，可能是为降低新鲜活鱼对外界的感知能力，保证其经运输后仍然鲜活而违规使用。

　　二、食用农产品吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标解读

吡虫啉属内吸性杀虫剂，具有触杀和胃毒作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡虫啉超标的食品，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，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg。香蕉中吡虫啉残留量超标的原因，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。

克百威又名呋喃丹，是氨基甲酸酯类农药中常见的一种杀虫剂。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用克百威超标的食品，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，克百威在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。食用农产品中克百威残留量超标的原因,可能是为快速控制虫害而违规使用。

氯氟氰菊酯又叫三氟氯氰菊酯，属拟除虫菊酯类仿生物农药。具有杀虫广谱、高效、速度快、持效期长的特点。为拟除虫菊酯类杀虫剂，能有效地防治棉花、果树、蔬菜、大豆等作物上的多种害虫，也能防治动物体上的寄生虫。食用农产品中氯氟氰菊酯超标的原因,可能是为快速控制虫害而违规使用。

　　三、酒类中酒精度不符合标识解读

　　酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品的品质。

《清香型白酒》（GB/T 10781.2—2006）中规定，酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol，其含量应符合相关要求。

1. 茶叶及相关制品中克百威解读

克百威又名呋喃丹，是氨基甲酸酯类农药中常见的一种杀虫剂。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用克百威超标的食品，对人体健康可能有一定影响。茶叶中克百威残留量超标的原因,可能是为快速控制虫害而违规使用。

1. 饼干中大肠菌群解读

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。如果食品中的大肠菌群严重超标，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。《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100—2015）中规定，饼干一个样品中大肠菌群的5次检测结果均不得超过102CFU/g，且至少3个检测结果不得超过10CFU/g。

1. 餐饮食品中极性组分超标解读

极性组分是食用油经过热氧化反应、热聚合反应、热氧化聚合反应、热裂解反应和水解反应，产生了比甘油三酸酯极性较大的一些成分，是甘油三酸酯的热氧化产物（含有酮基、羟基、过氧化氢基和羰基的甘油三酸酯）、热聚合产物、热氧化聚合产物、水解产物（游离脂肪酸、一酸甘油酯和二酸甘油酯）的总称。食用油的主要化学成分就是甘油三酯，甘油三酯属于非极性物质。食用油在反复煎炸的过程中会发生氧化反应，产生几百种甚至上千种非常复杂的氧化物质。物质都是有极性的，部分对人体也是有害的。所以当我们检测反复煎炸的食用油里面极性组分的含量，也就能知道这种油发生氧化劣变的程度。

七、调味品中总酸(以乙酸计)不合格解读

总酸是食醋的特征性品质指标之一。一般而言，总酸含量越高说明食醋发酵程度越高，酸味越浓。总酸不合格主要影响产品的品质。《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719—2018）中规定，食醋中总酸（以乙酸计）含量不得低于3.5g/100mL，该批次产品中总酸的含量符合食品安全国家标准规定，但不符合产品标签明示值要求“总酸≥4.5g/100mL”。食醋中总酸（以乙酸计）含量不符合产品标签明示值要求的原因，可能是生产企业未按明示值要求组织生产，也可能是出厂检验把关不严造成。