附件41

部分不合格项目小知识

1. 毒死蜱

毒死蜱又名氯吡硫磷，是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。《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，毒死蜱在芹菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg，在普通白菜和韭菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。蔬菜中毒死蜱超标的原因，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，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

1. 吡虫啉

吡虫啉属氯化烟酰类杀虫剂，具有广谱、高效、低毒等特点。《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，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，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

1. 蔗糖

蔗糖是检验蜂蜜质量的一个重要理化指标，天然蜂蜜中蔗糖的含量相对较少。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963-2011）中规定，除桉树蜂蜜、柑橘蜂蜜、紫苜蓿蜂蜜、荔枝蜂蜜、野桂花蜜之外的其他蜂蜜中蔗糖含量不得高于5g/100g。蜂蜜中蔗糖含量超标的原因，可能是部分个体户及厂家用蔗糖（白糖或红糖）熬制后掺入蜂蜜中，导致蔗糖含量过高。

1. 果糖和葡萄糖

果糖和葡萄糖是成熟蜂蜜的主要成分，是检验蜂蜜质量的一个重要理化指标。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963-2011）中规定，蜂蜜中果糖和葡萄糖的总含量应≥60g/100g。蜂蜜中果糖和葡萄糖不达标的原因，可能是蜂蜜酿造时间不足，蜂蜜不成熟导致水分含量过高；也可能是不法企业为提高产品感官质量向蜂蜜中添加糖浆或者直接使用糖浆造假。

1. 铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中规定，饮用纯净水一个样品中铜绿假单胞菌5次检测结果均不得检出。饮用纯净水中铜绿假单胞菌不合格的主要原因，可能是源水防护不当，水体受到污染；部分企业对环境卫生监管不到位，工作人员操作不够规范，生产过程中交叉污染；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

1. 色值

色值是食糖的品质指标之一，是白砂糖、绵白糖、冰糖等质量等级划分的主要依据之一，它主要影响糖品的外观，是杂质多寡的一种反映，也是生产工艺水平的一种体现。《方糖》（GB/T 35888-2018）中规定，一级方糖的色值最大值不得超过120IU。色值超标的原因，可能是生产企业关键工艺控制不当、食糖储运条件不佳等。

1. 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种非营养型甜味剂，广泛用于面包、糕点、饮料、配制酒及蜜饯等食品。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，白酒中不得使用甜蜜素。白酒中检出甜蜜素的原因，可能是生产企业为改善成品白酒的口感，从违规添加甜蜜素；也可能是白酒、配制酒生产过程中造成交叉污染。