

## 部分不合格项目解读

### 一、韭菜不合格项目腐霉利解读

腐霉利是一种低毒的内吸性杀菌剂，具有保护和治疗的双重作用，主要用于防治蔬菜及果树的灰霉病。《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，腐霉利在韭菜中的最大残留限量为 0.2 mg/kg。腐霉利对眼睛与皮肤有刺激作用，经口毒性低。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

### 二、包装饮用水不合格项目铜绿假单胞菌解读

铜绿假单胞菌是一种水源性和食源性致病菌，它在水、土壤、食品以及医院等环境中广泛存在，尤其喜欢在潮湿的环境中生长繁殖。铜绿假单胞菌生长代谢过程中可能产生多种内毒素、外毒素等致病因子，人感染后可引起局部化脓性炎症等各种疾病。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中规定，同批次包装饮用水中 5 个独立包装的样品均不得检出铜绿假单胞菌（单位：CFU/250 mL）。桶装水铜绿假单胞菌不合格的原因可能是：一是源水防护不当，水体受到污染；二是生产过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与矿泉水或容器内壁接触；三是包装材料清洗消毒有缺陷所致。回收桶清洗消毒不彻底，对产品造成二次污染。

### 三、香蕉不合格项目吡虫啉解读

吡虫啉是新一代氯代烟碱类杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留等特点。长期食用吡虫啉超标的食品，可能对人体产生危害。《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。香蕉中吡虫啉超标的原因，可能是种植户对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

### 四、糕点不合格项目菌落总数解读

菌落总数是指在一定条件下（需氧、适宜温度）每克（或每毫升）所检样品生长出来的微生物菌落总数。菌落总数过高，表示该样品受微生物污染风险极大。菌落总数是糕点重要的一项微生物指标，糕点中菌落总数超标的原因可能有：生产原料和包装材料受污染，产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，生产工具及其设备清洗消毒不彻底等。

### 五、小白菜不合格项目毒死蜱解读

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。《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，毒死蜱在小白菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。小白菜中毒死蜱超标的原因可能是：一是部分种植户为获得良好收成，保证蔬菜卖相，非法使用对多种害虫具有良好杀灭效果的毒死蜱；二是由于毒死蜱在土壤中的残留期比较长，不排除由于长期不规范使用导致在土壤等环境中蓄积，进而导致其在蔬菜中的再残留。