附件4

不合格项目说明

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。

大肠菌群

大肠菌群是食品安全标准规定的指示性微生物指标，指示产品的一般性卫生状况，用于判断食品受到粪便污染的可能性。食品大肠菌群超标，则可以推测该食品中存在着肠道致病菌污染的可能性，潜伏着食物中毒和流行病的威胁，对人体健康具有潜在的危险性。餐具中检出大肠杆菌群的主要原因是产品清洗、灭菌不彻底，或存放过程中污染等原因导致。消费者如果使用大肠杆菌群超标的餐饮具，有可能引起呕吐、腹泻、肠胃感染等症状。

多西环素

多西环素是半合成四环素类抗菌药物，别名强力霉素。《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）中规定，多西环素在鸡蛋中最高残留限量为10μg/kg。鸡蛋中多西环素超标可能是产蛋鸡养殖过程中违规使用所致。动物产品的多西环素残留，一般不会导致对人体的急性毒性作用，长期大量摄入可能在人体内蓄积，引起胃肠道症状、皮疹、嗜睡、口腔炎症、肝肾受损等。

脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为防腐剂被广泛用于食品生产领域。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）规定，脱氢乙酸及其钠盐不得在新鲜水果中使用。桑葚中检出脱氢乙酸及其钠盐的原因，可能是种植或经营主体为延长食品保质期，超范围使用相关食品添加剂。长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品，可能对人体健康造成一定影响。