附件1

部分不合格项目的小知识

一、苯并［a］芘

苯并［a］芘是一种芳烃类化合物，在环境中广泛存在，具有一定致癌性、致畸性、致突变性。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，油脂及其制品中苯并［a］芘最大限量值为10μg/kg。食用植物油中苯并［a］芘超标的原因，可能是油料收储、晾晒不当，从环境、包装、机械收获、运输等过程中引入污染；生产中关键工艺控制不当等。

二、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。《食品安全国家标准 藻类及其制品》（GB 19643—2016）中规定，即食藻类制品一个样品的5次检测结果均不得超过105CFU/g且至少3次检测结果不超过3×104CFU/g。菌落总数超标的原因，可能是食品企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位；还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

三、呋喃西林代谢物

呋喃西林是属于硝基呋喃类广谱抗生素，广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，和蛋白质结合而相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反应硝基呋喃类药物的残留状况。《兽药地方标准废止目录》（农业部公告第560号）中规定，呋喃西林为禁用兽药，在动物性食品中不得检出。硝基呋喃类药物及其代谢物可引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死等残疾而对人类健康造成危害，对人体有致癌、致畸胎副作用。

四、克百威

克百威是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有内吸、触杀、胃毒作用，并有一定的杀卵作用。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，克百威在豆类蔬菜中的最大残留限量为0.02mg/kg。克百威不易降解，容易造成环境污染。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。

五、丙溴磷

丙溴磷是一种具有触杀和胃毒作用，专用于杀灭刺吸式口器害虫的超高效有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，丙溴磷在柑橘中的最大残留限量为0.2mg/kg。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。

六、镉（以Cd计）

镉是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，镉在鲜、冻水产动物的甲壳类中最大残留限量为0.5mg/kg。水产品中镉超标的原因，可能是水产品养殖过程中对环境中镉元素的富集。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入镉含量超标的食品可能导致肾和骨骼损伤等。

七、钠

钠是人体必需的营养元素。《食品安全国家标准婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769—2010）中规定，婴幼儿谷类辅助食品中钠元素含量最大值为24.0 mg/100kJ，且《食品安全国家标准预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432—2013）中规定，钠含量不得低于标签明示值的80%。钠元素不达标原因，可能是原辅料质量控制不严，包括食品营养强化剂不满足质量规格要求、食品原料本底含量不清等；生产加工环节控制不严，包括生产加工过程中搅拌不均匀、企业未按标签明示值或企业标准的要求进行添加。