部分不合格项目的小知识

1. 铝的残留量

含铝食品添加剂可在油炸面制品、焙烤食品的加工中起到膨松剂的作用。铝残留量超标的原因可能是个别企业为增加产品口感，在生产过程中超限量、超范围使用含铝食品添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。长期过量摄入铝可能会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育，抑制胎儿的生长发育。

1. 山梨酸及其钾盐

山梨酸及其钾盐是食品防腐保鲜剂，具有广泛的抑菌效果和防霉性能。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在熟制水产品中最大使用量为1.0g/kg。山梨酸可以被人体的代谢系统吸收而迅速分解为二氧化碳和水，在体内无残留。但如果长期食用山梨酸超标的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。

1. N-二甲基亚硝胺

N-二甲基亚硝胺是N-亚硝胺类化合物的一种，食品中天然存在的N-亚硝胺类化合物含量极微，但其前体物质亚硝酸盐和胺类广泛存在于自然界中，在适宜的条件下可以形成N-亚硝胺类化合物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）中规定，水产制品中N-二甲基亚硝胺的最大限量不高于4.0μg/kg。N-二甲基亚硝胺超标可能由于产品原料腐败所致，反映该食品卫生状况不达标。摄入含过量N-亚硝基化合物的食物，可能引起急性中毒，主要症状为头晕、乏力、肝实质病变等。

1. 镉(以Cd计)

镉是水产制品中最常见的污染重金属元素之一。水产制品中镉超标可能是水产品养殖过程中对环境中镉元素的富集导致。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。

1. 磺胺类(总量)

磺胺类药物是合成的抑菌类兽药，除了治疗敏感菌所致传染病外，通常情况下还用于治疗传染性脑膜炎、痢疾、弓形体病。养殖环节未严格控制休药期或超量使用可能导致残留超标。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，磺胺类在食品动物的肌肉中的最高残留限量为100ug/kg。磺胺类药物在体内作用和代谢时间较长，长期食用磺胺类药物超标的动物性食品，可能引发泌尿系统、肝脏损伤。

1. 甲硝唑

甲硝唑是抗生素，有强大的杀灭滴虫的作用，对厌氧微生物有杀灭作用，能够抑制细菌的脱氧核糖核酸的合成，从而干扰细菌的生长、繁殖，最终致细菌死亡。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中将甲硝唑列入禁止使用且不得在动物性食品中检出的药物。食用甲硝唑超标的食品可能会引起胃肠道反应，恶心、呕吐、食欲不振、腹胀、腹泻等症状。

1. 孔雀石绿

孔雀石绿别名碱性绿、盐基块绿、孔雀绿，是一种三苯甲烷结构的染料，因其外观颜色呈孔雀绿而得名。自被证实具有抗菌杀虫等药效以来，许多国家曾广泛将其用作驱虫剂、杀菌剂和防腐剂，以杀灭水产动物体外的寄生虫、原生动物和鱼卵中的霉菌等。孔雀石绿可在鱼体内长时间残留，通过食物链可能对人体产生致畸、致癌和致突变等危害。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）和《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第四批）通知》(整顿办函〔2010〕50号)均明确规定所有食品动物禁止使用孔雀石绿。

1. 氧氟沙星

氧氟沙星属于喹诺酮类抗菌药，在预防和治疗畜禽的细菌性感染及支原体病方面有良好效果。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，氧氟沙星在动物性食品中不得检出。喹诺酮类药物若在人体内残留蓄积，可能引起人体的耐药性，长期摄入喹诺酮类药物超标的动物性食品，可引起轻度胃肠道刺激或不适、头痛、头晕、睡眠不良等，大剂量或长期摄入可能引起肝损害。