附件2

部分不合格项目的小知识

1. 毒死蜱

毒死蜱是乙酰胆碱酯酶抑制剂，属硫代磷酸酯类杀虫剂，在农产品中应用广泛。其毒副作用：神经和感觉异常，肌肉无力甚至昏迷，对人体健康产生一定影响。

1. 铝的残留量

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矶）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后会产生铝残留。长期摄入铝残留超标的食品，可能影响人体对铁、钙等营养元素的吸收，从而导致骨质疏松、贫血等，甚至影响神经细胞的发育。

1. 山梨酸及其钾盐

山梨酸及其钾盐是防腐保鲜剂，对酵母、霉菌和许多真菌都具有抑制作用。如果食品中添加的山梨酸超标严重，长期服用在一定程度上会抑制骨骼生长，危害肾、肝脏的健康。

1. 酸价

酸价是脂肪中游离脂肪酸含量的标志，酸价越小，说明油脂质量越好，新鲜度和精炼程度越好。在一般情况下，酸价和过氧化值略有升高不会对人体的健康产生损害。但如果酸价过高，则会导致人体肠胃不适、腹泻并损害肝脏。

1. 恩诺沙星

恩诺沙星，又名恩氟奎林羧酸，属于氟喹诺酮类药物，化学合成广谱抑菌剂，在预防和治疗畜禽的细菌感染及支原体病方面有良好效果。长期摄入氟喹诺酮类药物超标的动物性食品。可能引起轻度胃肠道刺激或不适，头痛、头晕、睡眠不良等症状，大剂量或长期摄入还可能引起肝损害。

1. 孔雀石绿

孔雀石绿属于有毒的三苯甲烷类化学物，既是染料，也是杀真菌、杀细菌、杀寄生虫的药物。《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，孔雀石绿为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。长期食用检出孔雀石绿的食品可能会危害人体健康。

1. 氧氟沙星

氧氟沙星属于喹诺酮类抗生素，具有广谱抗菌作用，抗菌作用强。氧氟沙星残留在人体内蓄积，可能引起人体的耐药性，长期摄入氧氟沙星超标的动物性食品，可引起轻度胃肠道刺激或不适，头痛、头晕、睡眠不良等症状，大剂量还可能引起肝损害。

1. 镉(以Cd计)

镉（以Cd计）是最常见的重金属元素污染物之一。水产品中镉（以Cd计）超标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，长期大量摄入可能会对人体健康产生危害。

1. 糖精钠(以糖精计)

糖精钠是食品生产中常用的甜味剂，但应适量食用，过量食用会给人体造成一定危害，如经常食用甜味剂超标的食品会对人体的肝脏和神经系统造成危害，特别是对老人、孕妇、小孩危害更为严重。

1. 铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种致病菌，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，铜绿假单胞菌超标对抵抗力较弱的人群存在一定的健康风险，如抵抗力差的老人和小孩。饮用水中铜绿假单胞菌超标可能是原料水体受到感染，生产过程中卫生控制不严格，杀菌不彻底，如从业人员未经消毒的手直接与水体或容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒不当所致。

1. 溴酸盐

溴酸盐受热后易分解，是矿泉水以及山泉水等多种天然水源在经过臭氧消毒后所生成的副产物。长期摄入溴酸盐超标的饮用水可能会对人体健康有一定风险。造成不合格的原因可能是企业使用臭氧对其水进行消毒杀菌时，擅自调高臭氧浓度或延长臭氧灭菌时间，造成溴酸盐过量。