附件1

部分不合格检验项目小知识

一、甲拌磷

甲拌磷是一种高毒的内吸性杀虫剂、杀螨剂，具有触杀、胃毒、熏蒸等作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲拌磷超标的食品，对人体健康有一定影响。《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，蔬菜中甲拌磷的最大残留限量值为0.01mg/kg。韭菜和芹菜中甲拌磷超标的原因，可能是在种植过程中为快速控制病情加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，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。

二、磺胺类（总量）

磺胺类（总量）是人工合成的广谱抑菌药，对大多数革兰氏阳性和革兰氏阴性细菌有效。对于治疗禽类球虫病和鸡白细胞虫病疗效较好。长期食用磺胺类药物残留超标的食品，可能在人体内蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能引起过敏反应和耐药性菌株的产生。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，磺胺类药物在所有食品动物的肌肉中最大残留限量值为100µg/kg。猪肉中磺胺类（总量）超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，养殖户违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时药物残留超标。

三、黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的真菌毒素。长期食用黄曲霉毒素B1超标的食品，可能会对肝脏造成损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）中规定，黄曲霉毒素B1在花生及其制品中的最大限量值为20μg/kg。花生油中黄曲霉毒素B1检测值超标的原因，可能是生产企业使用的原料受到黄曲霉等霉菌的污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严，还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

四、腐霉利

腐霉利是一种广谱内吸性的高效杀菌剂，对低温高湿条件下发生的灰霉病、菌核病有显著效果，但菌株容易对其产生抗性。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用腐霉利超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，腐霉利在韭菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。韭菜中腐霉利残留量超标的原因，可能是为快速控制病情，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

五、铝的残留量（干样品，以Al计）

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝超标的食品会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，油炸面制品中铝的最大残留限量值为100mg/kg。油炸面制品中铝的残留量（干样品，以Al计）超标的原因，可能是个别企业为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝添加剂；也可能是企业使用的复配添加剂中铝含量过高；或使用了受环境影响有较高铝含量的原料。

六、苯并[a]芘

苯并芘是持久性有机污染物多环芳烃化合物的一种，化学性质较稳定。多环芳烃化合物最关键的毒性是致癌性，目前已发现20多种多环芳烃化合物具有致癌性，其中苯并芘致癌性最强也最为明显。造成食物宗苯并芘不合格的主要原因有：食品在烘烤或熏制时直接接受到污染；食品成分高温烹调加工时发生热解或热聚反应形成；食品加工时受机油和食品包装材料等污染；植物性食品吸收土壤、水和大气中的苯并芘而被污染；在柏油路上晒粮食收到污染；企业在生产时没有严格挑拣原料和进行相关检测；生产经营企业采用的工艺控制不当。