附件4

部分不合格检验项目小知识

一、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，也是杀灭真菌、细菌、寄生虫的药物。食用检出孔雀石绿的食品，可能对人体造成潜在的致癌、致畸、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）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。淡水鱼中检出孔雀石绿的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

二、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的[甜味剂](https://baike.baidu.com/item/%E6%B7%BB%E5%8A%A0%E5%89%82/5134870%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E7%94%9C%E8%9C%9C%E7%B4%A0/_blank)之一，其甜度是蔗糖的40—50倍。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，白酒中不得使用甜蜜素。白酒中检出甜蜜素的原因，可能是生产企业为改善成品白酒的口感，在产品中超范围使用甜蜜素来调节口感，也可能是白酒、配制酒生产过程中造成交叉污染。

三、酸价(以脂肪计)(KOH)

酸价又称酸值，主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，生干（籽类）中酸价的最大限量为3.0mg/g。坚果与籽类食品中酸价超标的主要原因为原料采购上把关不严、生产工艺不达标、产品储存条件不当，特别是在环境温度较高时，易导致食品中脂肪的氧化酸败。

四、磺胺类(总量)

磺胺类药物是一类人工合成的抑菌药，具有抗菌谱广、性质稳定、便于贮存、吸收迅速等优点，用于动物疫病治疗。长期大量食用磺胺类（总量）残留超标的食品，可能在人体内蓄积，不利健康，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（总量）在动物性食品（产蛋期禁用）中最大残留限量为100μg/kg。鸡肉中检出磺胺类（总量）的原因，可能是养殖户在养殖过程中过量使用相关兽药，导致磺胺类药物在其体内残留。