附件4

部分不合格检验项目小知识

一、乙基麦芽酚

乙基麦芽酚是一种香味改良剂、增香剂，对食品中原有的香味调和、改善和增效具有显著效果，是允许在一定范围内使用的食品用合成香料。长期大量食用乙基麦芽酚超标的食品可能导致头痛、恶心、呕吐、呼吸困难，严重时会造成肝脏损伤、骨骼和关节提前脆变。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，植物油脂中不得添加食品用香料、香精。

二、氧乐果

氧乐果是一种广谱高效的内吸性有机磷农药，有良好的触杀和胃毒作用，主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氧乐果超标的食品，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，氧乐果在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。

三、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。餐饮具中检出大肠菌群，提示被肠道致病菌污染的可能性较大。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定消毒餐（饮）具中大肠菌群不得检出。

四、镉

镉是一种蓄积性的重金属元素，可通过食物链进入人体。长期食用镉超标的食品，可能对人体健康造成一定影响。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，辣椒中镉（以Cd计）的限量值为0.05mg/kg。生姜中镉（以Cd计）的限量值为0.1mg/kg