附件3

部分不合格检验项目小知识

一、亚硝酸盐

亚硝酸盐，是常见的防腐剂和护色剂。亚硝酸盐可导致高铁血红蛋白血症，摄入高剂量的亚硝酸盐能引起中毒。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，酱卤肉制品类中亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）残留量应小于等于30mg/kg。亚硝酸盐不达标原因可能是卫生质量控制不当。

二、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。

三、玉米赤霉烯酮

玉米赤霉烯酮，又称F-2毒素，是一类结构相似的二羟基苯酸内酯化合物。主要是由一些镰刀菌属的真菌产生，不溶于水、二硫化碳、四氯化碳等溶剂，但溶于碱性水溶液，主要污染玉米，但对大麦、小麦、高粱、小米和大米也有污染，且在面粉、麦芽、啤酒及大豆及其制品中也可检出。玉米赤霉烯酮对神经系统、心脏、肾脏、肺和肝都有一定的毒害作用。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）中的规定，玉米、玉米面（渣、片）、小麦、小麦粉中玉米赤霉烯酮的最大限量为60μg/kg。造成食品中玉米赤霉烯酮不合格的主要原因有：原料在种植、采收、运输及储存过程中受到霉菌污染，生产经营企业没有严格挑拣原料和进行相关检测，或工艺控制不当。

四、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂主要成分是十二烷基苯磺酸钠，是我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点被广泛使用。阴离子合成洗涤是消毒餐（饮）具质量评价的重要指标之一。《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934—2016）中规定，使用化学消毒法的餐（饮）具中不得检出阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂的原因可能是由于餐（饮）具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，或未经足够量清水冲洗，最终残留在餐（饮）具中。

五、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。