

附件3

不合格检验项目小知识

一、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但过量食用会引起恶心、呕吐等胃肠道反应。检出二氧化硫残留量的原因，可能是使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所致。

二、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。铝的残留量（干样品，以 Al 计）超出标准值的原因，可能是企业在生产加工过程中未控制好含铝食品添加剂的使用量，也可能是其使用的复配食品添加剂中铝含量过高，还可能是厂家使用了受环境影响含有较高铝含量的原料。

三、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种广谱高效杀菌剂，急性毒性分级标准为低毒级，一般只对皮肤、眼睛有刺激症状，经口无中毒报

道，相关研究未见有遗传毒性和致癌性。少量残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标的食品，对人体健康可能有一定影响。咪鲜胺和咪鲜胺锰盐残留超标的原因，可能是生产者未严格按照标准规定施药，或施药后未严格落实农药安全间隔期。

四、噻虫胺

噻虫胺是一种新烟碱类杀虫剂，其作用与烟碱乙酰胆碱受体类似，具有触杀、胃毒和内吸活性。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。噻虫胺残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而加大用药量，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。

五、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。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。

六、多西环素

多西环素（强力霉素）是一种四环素类药物，一般用于治疗衣原体、支原体感染。食用多西环素（强力霉素）超标的食品，

可能引起恶心、呕吐、腹泻等症状。多西环素（强力霉素）超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

七、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐

甲氨基阿维菌素苯甲酸盐是一种大环内酯类杀虫剂，具有触杀、胃毒和组织渗透作用，对蓟马、豆荚螟等有较好防治效果。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲氨基阿维菌素苯甲酸盐超标的食品，对人体健康可能有一定影响。甲氨基阿维菌素苯甲酸盐残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，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。

八、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品或餐饮具污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。餐饮具中检出大肠菌群，可能是由于产品的清洗、灭菌不彻底，或是在存放过程中受到污染等导致。