附件2

关于部分检验项目的说明

一、草甘膦

草甘膦是一种非选择性内吸性除草剂，通过叶面吸收并快速在植物体内传导。与土壤接触后失去活性。用于果园、牧场、林业和工业防除杂草。《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，草甘膦在茶叶中的最大残留限量为1mg/kg。超标的原因可能是茶农种植时使用不当。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用对人体健康有一定影响。

二、呋喃西林代谢物

呋喃西林是属于硝基呋喃类广谱抗生素，曾广泛应用于畜禽及水产养殖业。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）中规定，呋喃西林为禁用兽药，在动物性食品中不得检出。蜂蜜中呋喃西林代谢物超标的原因，可能是蜂农在养殖过程中违规使用从而带入蜂蜜产品中。食用检出呋喃西林代谢物的食品，可能会引起恶心、呕吐等胃肠道反应，损害人体健康。

三、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标，主要用来评价食品清洁度。《食品安全国家标准 蜂蜜》(GB 14963-2011)中规定，蜂蜜中菌落总数的最大限量值为1000CFU/g。超标的原因可能是个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，又未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装材料清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严、储运和经营条件控制不当等有关。

四、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值反映了食用油脂新鲜度和氧化酸败程度,一般来说过氧化值越高其酸败度越厉害。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中过氧化值的最大允许限量为0.25g/100g。造成过氧化值超标的原因可能是原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，也可能是终产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。

五、铝的残留量(干样品，以Al计)

含铝食品添加剂（比如钾明矾、铵明矾）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后产生铝残留。铝不是人体必需微量元素，不参与正常生理代谢，具有蓄积性，过量摄入会影响人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）中规定，糕点中铝的残留量不得超过100mg/kg、粉丝粉条中铝的残留量不得超过200mg/kg。造成铝的残留量不合格的原因，可能是商家为改善口感从而违规过量使用。

六、柠檬黄

柠檬黄是一种合成着色剂，常用于饮料类配制酒、糖果、风味发酵乳、腌渍蔬菜、果冻、膨化食品等制品。柠檬黄基本无毒，不在体内贮积，绝大部分以原形排出体外，但也存在一定的健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）中规定，糕点中不得使用柠檬黄。造成食品中柠檬黄不合格的原因可能是个别生产企业违规使用导致。

七、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，遇水以后形成亚硫酸。二氧化硫被氧化时可使食品的着色物质还原褪色，亚硫酸对食品的褐变有抑制作用，对细菌、真菌、酵母菌也有抑制作用，因此既是漂白剂又是防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）中规定，其他炒货食品及坚果制品中不得使用。超标原因可能是个别生产者为提高产品色泽或者保鲜违规使用。二氧化硫进入人体内后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，因此少量摄入二氧化硫不会对身体带来健康危害，但若过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

八、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)

亚硝酸盐是常用的防腐剂和抗氧化剂。亚硝酸盐作为肉制品护色剂，可与肉品中的肌红蛋白反应生成玫瑰色亚硝基肌红蛋白，增进肉的色泽；还可增进肉的风味和有防腐剂的作用，防止肉毒梭菌的生长和延长肉制品的保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）中规定，腌腊肉制品中最大限量值为30mg/kg。长期食用亚硝酸盐超标的食品，可能引起恶心、呕吐等胃肠道反应。

九、诱惑红

诱惑红别名艳红、阿落拉红，属于合成着色剂，在食品工业中有非常广泛的应用。可用于糖果包衣、炸鸡调料、冰淇淋、肉灌肠、西式火腿、果冻、饼干夹心等。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）中规定，腌腊肉制品中不得使用诱惑红。不合格的原因可能是个别生产经营企业违规使用导致。