附件5

部分不合格检验项目小知识

一、吡虫啉和噻虫嗪

吡虫啉和噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有广谱、高效、低毒等特点,害虫接触药剂后，中枢神经正常传导受阻，使其麻痹死亡。其施药后迅速被内吸，并传导到植株各部位，对刺吸式害虫如蚜虫、飞虱、叶蝉、粉虱等有良好的防效。据中国农药毒性分级标准，属低毒杀虫剂。如果长期食用噻虫嗪超标的蔬菜，可能会对身体健康造成影响。

二、甲拌磷

甲拌磷为高毒、高效、广谱的内吸性杀虫剂，有触杀、胃毒、熏蒸作用，昆虫取食后体内神经组织的乙酸胆碱酯酶的活性受到抑制，从而破坏了正常的神经冲动传导导致中毒直至死亡；《农业部公告第199号》规定，甲拌磷不得用于蔬菜、果树、茶叶、中草药材上，茼蒿中甲拌磷超标，其可能原因包括：一是可能有个别种植户为杀虫等目的，使用了含甲拌磷的农药；二是可能有个别流通环节经营者对于产品质量把控不严格，无产品验收，采购了农残超标的产品，致使此类产品流入市场环节。

三、恩诺沙星

恩诺沙星为第三代喹诺酮类抗菌药物，具有广谱抗菌活性，杀菌效果好，对肠杆菌、绿脓杆菌、淋球菌、金黄色葡萄球菌都有抗菌作用，且不与其他抗菌药产生交叉耐药性；恩诺沙星在体内可以转化成环丙沙星。长期食用恩诺沙星超标的动物性食品，可能导致该类药物在人体中产生蓄积，给人体的健康带来危害。

四、氯霉素

氯霉素是由委内瑞拉链丝菌产生的抗生素，属抑菌性广谱抗生素。根据农业农村部第250号公告， 氯霉素在所有食品动物中不得检出。蜂蜜中检出氯霉素主要可能是由于蜜蜂养殖过程中为了节省时间和成本，防止病虫害的发生， 蜂群消毒的过程中使用廉价氯霉素，从而导致蜂蜜存在氯霉素残留的问题。 氯霉素有免疫抑制作用并且对血液系统的毒性较大；大量使用氯霉素会引起人和动物肠道菌群失调，导致消化机能紊乱。

五、莱克多巴胺

莱克多巴胺是一种人工合成的β-肾上腺受体激动剂（俗称β-兴奋剂）类化合物，是由美国制药公司研究出的毒性小、代谢快的克伦特罗替代品，属于第二代瘦肉精。

莱克多巴胺的毒性远低于具有相同功能的其它瘦肉精添加物。常规剂量的瘦肉精类药物可在机体内被代谢并排出体外，不会对机体造成伤害，但过量摄入莱克多巴胺，人体会出现不同程度的中毒反应，其症状与动物中毒症状相似，表现为肌肉震颤、四肢麻痹、心动过速、心律失常、腹痛、肌肉疼痛、恶心眩晕等症状，重者可引发高血压、心脏病甚至死亡。《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第四批）》（食品整治办〔2010〕50号）中将莱克多巴胺列为非食用物质,虽然世界各国对莱克多巴胺在养殖业的适用范围的规定不尽相同，但是在我国禁止生产、销售和在动物养殖中使用莱克多巴胺。

六、镉（以Cd计）

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，可能会对人体肾脏和肝脏造成损害，还会影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，镉（以Cd计）在鲜、冻水产动物（甲壳类）中的限量值为0.5mg/kg。海水蟹中镉超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素所致。

七、亚硝酸盐（以NO2-计）

硝酸盐常被用于腌肉中，用来产生和保持色泽、抑制微生物和产生特殊的风味，其会产品亚硝酸盐。亚硝酸盐超标的原因可能是个别个体经营者受利益驱使，在生产加工过程中无视国家标准，过量使用亚硝酸盐。亚硝酸盐具有防腐性，可与肉品中的肌红素结合而更稳定，所以常在食品加工业被添加在香肠和腊肉中作为保色剂，以维持良好外观；其次，它可以防止肉毒梭状芽孢杆菌的产生，提高食用肉制品的安全性。亚硝酸盐本身并不致癌，但在烹调或其他条件下，肉品内的亚硝酸盐可与氨基酸降解反应，生成有强致癌性的亚硝胺。

八、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂的主要成分是十二烷基苯磺酸钠，已被广泛应用于餐（饮）具的洗涤；其是一种低毒物质，可通过食物链累积，从植物、动物最后在人体中蓄积，成为威胁人类健康的潜在因素之一。依据GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》，采用化学消毒法的餐（饮）具的阴离子合成洗涤剂应不得检出；消毒餐饮具中检出阴离子合成洗涤剂，可能与使用的洗涤剂不合格或从业人员未按照标准剂量使用有关，如使用量过大，未经足够量清水冲洗、餐具漂洗池内清洗用水重复使用或餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中；此外，也有可能是存在洗碗设备老旧未及时更新维护，造成清洗不彻底。

九、铝的残留量

食品中铝的残留量主要来自于明矾等含铝食品添加剂。明矾是一种改良剂和膨松剂，其主要成分是硫酸铝钾、硫酸铝铵。研究表明，铝可扰乱人体的代谢作用，对人体健康造成长期的、缓慢的危害。此外，铝在体内积蓄会增加肾的负担，对肾脏造成伤害。

依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定，油炸面制品中允许限量使用含铝食品添加剂，且铝的残留量要求≤100mg/kg (干样品，以Al计)，发酵面制品中不允许使用含铝食品添加剂，而抽检3批次发酵面制品（葱油饼、发面千层饼和灌汤包）和1批次油条中铝的残留量超标，其原因主要是在生产过程中为使产品蓬松、改善产品口感等目的而在加工过程中超范围超限量使用了硫酸铝钾、硫酸铝铵等含铝食品添加剂所致，或者是其使用的复配食品添加剂中含有过量的铝进而导致所生产的产品不合格。

十、山梨酸及其钾盐

山梨酸及其钾盐是食品工业中常见的食品保鲜剂、防腐剂，它能有效地抑制霉菌、酵母菌和好氧性细菌的活性，从而达到延长食品的保存期限，其防腐效果是同类产品苯甲酸的5~10倍。

依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，熟肉制品中允许限量使用山梨酸及其钾盐，而抽检结果显示，2批次发酵面制品（开花馒头和火烧）检出山梨酸及其钾盐超标；原因可能是生产者为了延长产品保质期、防止产品变质而在生产过程中超限量使用含山梨酸及其钾盐的食品添加剂所致，包括可能由于生产经营者对食品添加剂限量标准不了解、或者也可能是有意为之两种情况。

十一、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，发酵面制品中不得使用脱氢乙酸及其钠盐。发酵面制品中检出脱氢乙酸的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，超范围使用该食品添加剂，也可能是其使用的复配添加剂中含有该添加剂。

十二、果糖和葡萄糖

果糖和葡萄糖是成熟蜂蜜的主要成分，是检验蜂蜜质量的重要理化指标。果糖和葡萄糖含量不达标会影响蜂蜜品质。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）中规定，果糖和葡萄糖含量不得低于60g/100g。蜂蜜中果糖和葡萄糖含量不达标的原因，可能是蜂蜜酿造时间不足，蜂蜜不成熟导致水分含量过高，也可能是不法企业为提高产品感官质量向蜂蜜中添加糖浆或者直接使用糖浆造假。

十三、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。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定，餐（饮）具中不得检出大肠菌群。餐（饮）具中检出大肠菌群的原因，可能是餐具清洗不彻底、消毒灭菌不彻底，也可能是操作人员或周围环境不清洁，造成餐饮具二次污染。

十四、标签

食品标签是向消费者传递产品信息的载体。做好预包装食品标签管理，既是维护消费者权益，保障行业健康发展的有效手段，也是实现食品安全科学管理的需求。依据GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，预包装产品对食品名称、配料表、净含量、规格、生产者、经销者、生产日期、贮存条件、生产许可证编号、标准代码、营养标签等等，都有严格的要求。标签不合格主要与生产企业对标签重视程度不足，对标准解读不准确，未严格按照标准规定进行标识等有关。