部分不合格检验项目小知识

一、阿维菌素

阿维菌素是一种抗生素类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有广谱、高效、低残留等特点。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，阿维菌素在普通白菜中的最大残留限量为0.1mg/kg。普通白菜中阿维菌素超标的原因可能是种植环节过量的施用农药；也可能是蔬菜喷洒了农药后，还没有过安全间隔期就采收，导致其农药残留超标。

二、亚硝酸盐（以NaNO₂计）

亚硝酸盐主要包括亚硝酸钠和亚硝酸钾，作为护色剂和防腐剂，可使肉制品呈现鲜艳的红色，也能够抑制肉毒梭菌的生长和繁殖。亚硝酸盐进入血液后可将血液中的亚铁血红蛋白氧化成高铁血红蛋白，且在酸性条件下（如胃液中）易与胺类物质发生反应，生成亚硝基化合物。摄入过量亚硝酸盐（一般为误食）可能引起急性中毒，临床上表现为口唇、指甲发绀、皮肤出现紫斑等缺氧症状，同时伴有头晕、恶心等症状。在关于禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐的公告（中华人民共和国卫生部 国家食品药品监督管理局公告2012年第10号）中规定，不得使用亚硝酸盐。在酱卤肉中检测出亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）可能是在养殖或者加工过程中违规使用。

三、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐是食品防腐保鲜剂，具有广泛的抑菌效果和防霉性能。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在腌腊肉制品中不得使用，麻辣香肠中该项目不合格原因可能是企业为增加产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超限量使用，或者未准确计量。长期食用山梨酸超标的食品，可能会对健康造成一定影响。

四、二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白、防腐和抗氧化作用，使用后均产生二氧化硫残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蔬菜干制品中二氧化硫残留量不得超过0.2g/kg。蔬菜干制品中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为了改善蔬菜干制品的色泽，从而超量使用二氧化硫，也有可能是使用时不计量或计量不准确。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，一般不会对人体健康造成不良影响，但如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。

五、总汞（以Hg计）

汞是一种毒性较大、熔点低、易挥发的银色液体金属，俗称水银。食品中的汞元素主要以金属汞、无机汞和有机汞的形态存在，其对人体的毒性大小与其存在形态密切相关，危害较大的是有机汞。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，在干制食用菌中总汞（以Hg计）限量值为0.1mg/kg，干制品中污染物限量以相应新鲜食品中污染物限量结合其脱水率或浓缩率折算。本次抽检的样品野生美味牛肝菌的脱水率为90%（由生产企业提供），经折算后总汞（以Hg计）的限量值为1.0mg/kg。干制食用菌中总汞（以Hg计）检测值超标的原因，可能是使用了含汞农药，或者使用了被汞污染的培养基质和生产用水。

六、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）

4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）又称防落素、保果灵，是一种植物生长调节剂。具有防止落花落果、抑制豆类生根、调节植物株内激素平衡等作用。《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015年 第11号）中规定，生产者禁止在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出4-氯苯氧乙酸钠的原因，可能是由于生产者在豆芽生产过程中为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。