附件3

部分不合格检验项目小知识

一、氯霉素

氯霉素是酰胺醇类抗生素，长期大量摄入氯霉素残留超标的食品，可能在人体蓄积，产生耐药并对同类药物有交叉耐药，引起胃肠道症状、肝功能异常、血液系统异常以及表现为神经系统毒性、过敏反应等。因其不良反应较大，我国农业部193号公告、农业部235号公告、农业农村部250号公告均明确规定食用动物中禁止使用氯霉素，整顿办函〔2010〕50号也将其列为生食水产品中可能违法添加的非食用物质。海水鱼中检出氯霉素的原因，可能是在养殖过程中为了快速控制疫病而违规使用药物。

二、水胺硫磷

水胺硫磷属于胆碱酯酶抑制剂，具有触杀和胃毒作用，是一种广谱性有机磷类杀虫、杀螨剂，兼有杀卵作用。水胺硫磷为高毒农药，禁止用于果、菜、烟、茶、中草药植物上。食用食品一般不会导致水胺硫磷的急性中毒，但长期食用水胺硫磷超标的食品，对人体健康也有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，水胺硫磷在鳞茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。水胺硫磷超标的原因，可能是菜农在种植环节违规使用该农药。

三、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。

四、亚硝酸盐

亚硝酸盐主要包括亚硝酸钠和亚硝酸钾，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，腌腊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。

五、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯是一种广谱、高效拟除虫菊酯类杀虫剂，以触杀和胃毒作用为主，广泛用于农林业和卫生虫害的防治。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在韭菜中的最大残留限量值为0.5mg/kg。氯氰菊酯和高效氯氰菊酯超标的原因，可能是为控制病情不遵守休药期规定，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。