附件3

部分不合格检验项目小知识

一、铝的残留量（干样品，以Al计）

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矶）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后会产生铝残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，粉丝粉条（干样品）中铝的最大残留限量值为200mgkg。土豆粉中铝的残留量超标的原因，可能是商家过量使用相关食品添加剂。长期摄入铝残留超标的食品，可能影响人体对铁、钙等营养元素的吸收，从而导致骨质疏松、贫血等，甚至影响神经细胞的发育。

二、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）在粉条中不得使用。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。

三、噻虫胺

噻虫胺是烟碱类杀虫剂。具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。土壤处理、叶面喷施和种子处理，防治水稻、玉米、油菜、果树和蔬菜、柑橘的刺吸式和咀嚼式害虫。《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，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为0.02mg/kg。长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康有一定影响。

四、噻虫嗪

噻虫嗪(thiamethoxam)，具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂。也可用于动物和公共卫生，防治蝇类(如家蝇、厕蝇和果蝇)。我国《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》(GB2763-2021)中ADI值亦为0.08mg/kg bw。食用食品一般不会导致噻虫嗪的急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康也有一定影响。

五、大肠菌群

大肠菌群(coliforms)包括肠杆菌科的埃希氏菌属、柠檬酸杆菌属、肠杆菌属和克雷伯菌属。其卫生学意义:一是作为食品受到人与温血动物粪便污染的指示菌;二是作为肠道致病菌污染食品的指示菌,提示食品被致病菌(如沙门氏菌、志贺氏菌、致泻大肠埃希氏菌等)污染的可能性较大。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，对人体健康具有潜在危害。大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染，有加热处理工艺的产品加热不彻底而导致。

六、恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致在人体中蓄积，进而对人体产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，恩诺沙星在家禽和其他动物肌肉中的最大残留限量值均为100μg/kg。动物性食品中恩诺沙星超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，养殖户违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时药物残留超标。

七、磺胺类

磺胺类药物(sulfonamides)是一类人工合成的抑菌药，其具有抗菌谱广、性质稳定、便于贮存、吸收迅速等优点。根据《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)规定，磺胺二甲嘧啶的日容许摄入量(ADI)的建议值为0〜50ug/kgbw。动物性产品的磺胺类药物残留通常很低，一般不会导致对人体的急性毒性作用;长期大量摄入磺胺类药物残留不合格的食品，可能在人体内蓄积，不利健康，可引起过敏反应和耐药性菌株的产生，也可能导致泌尿系统和肝脏损伤。

八、地西泮

地西泮(Diazepam)，为苯二氮卓类镇静催眠药，分子式为C16H13CIN2O,为白色或类白色的结晶性粉末;无臭;在丙酮或三氯甲烷中易溶，在乙醇中溶解，在水中几乎不溶:熔点为130℃〜134℃。2017年中华人民共和国农业部公告第235号和《中华人民共和国国家标准食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)中明确地西泮药物允许作食用动物的治疗用，但不得在动物性食品中检出。地西泮可以降低新鲜活鱼对外界的感知能力，降低新陈代谢，保证其经过运输后仍然鲜活。鱼中检出地西泮，可能为不法商家为使水产品保持鲜活、降低死亡率，违规在水中使用地西泮导致。