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、毒死蜱

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。《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，毒死蜱在尖椒中的最大残留限量为0.02mg/kg。尖椒中毒死蜱超标的原因，可能是为快速控制病情加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中药物残留量未降解至标准限量以下。

四、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。

1. 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》(GB 2763—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。

六、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，用以反映食品的卫生状况。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726—2016）中规定，熟肉制品（除发酵肉制品外）一个样品中菌落总数的5次检测结果均不得超过105CFU/g，且至少3次检测结果不超过104CFU/g。熟肉制品中菌落总数超标的原因，可能是生产企业所使用的原辅料初始菌落数较高；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

七、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。

八、镉（以Cd计）

镉是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，镉在鲜、冻水产甲壳类动物中的限量值为0.5mg/kg。梭子蟹、皮皮虾中镉超标的原因，可能是其养殖过程中富集环境中的镉元素。镉对人体具有慢性蓄积性的危害，长期摄入镉含量超标的食品，可能导致肾脏和骨骼损伤等健康危害。