附件3

部分不合格检验项目小知识

一、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。

二、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，油条中铝的最大残留限量值为100mgkg。油条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。

三、毒死蜱

毒死蜱又名氯吡硫磷，是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱超标的食品，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—2019）中规定，毒死蜱在芹菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg、在韭菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。芹菜和韭菜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的药物残留量未降解至标准限量以下。

四、酒精度

酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是白酒的质量指标，《酱香型白酒》（GB/T 26760—2011）、《清香型白酒》（GB/T 10781.2—2006）中规定，酒精度实测值与产品标签明示要求允许差为±1.0%vol，其含量应符合相关要求。酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是包装不严密造成酒精挥发；也可能是企业用低度酒冒充高度酒；还可能是生产企业生产工艺控制不当导致酒精度出现偏差。

五、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。

六、苯并［a］芘

苯并［a］芘是一种芳烃类化合物，在环境中广泛存在，具有一定致癌性、致畸性、致突变性。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，油脂及其制品中苯并［a］芘最大限量值为10μg/kg。食用植物油中苯并［a］芘超标的原因，可能是油料收储、晾晒不当，从环境、包装、机械收获、运输等过程中引入污染；生产中关键工艺控制不当等。

七、酸价(KOH)

酸价主要反映食品中油脂的酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。《亚麻籽油》（GB/T 8235-2019）中规定，食用植物油中酸价(KOH)的最大限量值为3mg/g。产品酸价超标的原因，可能是企业原料采购把关不严格；也可能是产品生产工艺不达标；还可能是是产品储藏条件不当等。

八、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）在粉丝粉条中不得使用。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使用。长期食用山梨酸超标的食品，可能会对健康造成一定影响。

九、蛋白质

蛋白质是由氨基酸以肽键连接在一起，并形成一定空间结构的高分子有机化合物。蛋白质是构成机体组织、器官的重要成分，是构成机体多种重要生理活性物质的成分，还能供给能量。DBS15/013-2019《食品安全地方标准 蒙古传统乳制品 策格（酸马奶）》中规定，策格（酸马奶）中蛋白质含量应不低于1.6g/100g。产品中蛋白质含量不达标的原因，可能是生产企业对原辅料质量控制不严格，也可能是企业未按照产品配方标准生产。

十、总糖分

总糖分是由蔗糖分和还原糖分之和决定的，反映的是食品中溶性单糖和低聚糖的总量，是食糖的重要质量指标。按照该产品标签明示值中规定，赤砂糖中总糖分最小限量值为92.5g/100g。总糖分含量不合格可能是因为制糖企业和流通市场储存方式不当，生产工艺控制不好而受霉菌污染而发酵。

十一、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。

十二、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蔬菜制品中不得使用苯甲酸及其钠盐。蔬菜制品中检出苯甲酸及其钠盐的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳违规使用苯甲酸及其钠盐。

十三、氯氰菊酯

氯氰菊酯和高效氯氰菊酯(cypermethrin and beta-cypermethrin)，非内吸性杀虫剂，具有触杀、胃毒作用。食用食品一般不会导致氯氰菊酯和高效氯氰菊酯的急性中毒，但长期食用氯氰菊酯和高效氯氰菊酯超标的食品，对人体健康也有一定影响。联合国粮农组织和世界卫生组织农药残留联席会议(JMPR)2006年制定了其日容许摄入量(ADI)为0.02mg/kg bw,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0.02mg/kg bw。

十四、氟苯尼考

氟苯尼考(florfenicoD)是一种兽医专用酰胺醇类广谱抗菌药，用于敏感细菌所致的猪、鸡及鱼的细菌性疾病，尤其对呼吸系统及肠道感染疗效显著。氟苯尼考一般是通过饲料添加或者畜禽疾病治疗导致畜禽体内残留的积累。2002年我国农业部235号公告《动物性食品中兽药最高残留限量》规定氟苯尼考“家禽(产蛋禁用)”。长期食用氟苯尼考残留超标的蛋品，对人体健康有一定风险。

十五、甲拌磷

甲拌磷(phorate)，是有机磷类的高毒广谱内吸性杀虫剂，有触杀、胃毒、熏蒸作用，对刺吸式口器和咀嚼式口器害虫都具有很好的防治作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲拌磷超标的食品，对人体健康可能有一定影响。联合国粮农组织和世界卫生组织农药残留联席会议(JMPR)建议其日容许摄入量(ADD)为0.0007mg/kgbw(2004);急性参考剂量(ARfD)为0.003mg/kgbw(2004)。2002年中华人民共和国农业部第194号公告停止受理该农药的新增登记申请，并撤销该农药在柑桔树上的使用登记。2016年农业部公告第2445号撤销该农药在甘蔗作物上的使用登记，自2018年10月1日起，禁止该农药在甘蔗作物上的使用。

十六、乙螨唑

乙螨唑(etoxazole)，非内吸性杀螨剂，对卵、幼虫和若虫有效，对成虫无效。联合国粮农组织和世界卫生组织农药残留联席会议(JMPR)2010年制定了其日容许摄入量(ADI)为0.05mg/kgbw,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0.05mg/kg bw。