

附件 3

食品安全抽样检验部分不合格 检验项目小知识

一、碎米(小碎米)

碎米(小碎米)是大米质量的重要指标,碎米超标虽然对人体健康没有太大影响,但碎米率高将影响大米的整齐度和口感,同时也不利于储藏。GB/T 1354-2018《大米》对不同品质、不同稻谷类型及不同等级的大米有不同的要求。碎米(小碎米)不合格原因可能由于企业未严格按照产品质量标准的要求控制小碎米的比例,还可能是企业在生产过程中为降低成本而以次充好。

二、碎米(总量)

碎米(总量)是大米质量指标之一,不同等级大米对其碎米(总量)含量限度要求不同。GB/T 1354-2018《大米》规定:碎米是指长度小于同批试样完整米粒平均长度四分之三、留存在直径 1.0mm 圆孔筛上的不完整米粒。大米中碎米(总量)项目不合格说明其质量达不到所宣称等级。

三、总砷(以 As 计)

砷是大自然中常见的元素,类金属元素,广泛存在于土壤、水体和生物体内,是一种毒性较高的污染元素,包括无机砷和有机砷。一般来说,无机砷对人体的毒性比有机砷大,有机砷在机体内吸收率极低。砷的许多化合物都有毒性,长期使用砷含量超标的产品可能会对人体健康造成危害。食物中砷污染可能原因是食品加工过程中使用的原料、化学物和添加剂被砷污染;被砷污染的容器或包装材料造成食

品的砷污染。

四、甜蜜素

甜蜜素，学名环己基氨基磺酸钠，是一种常用的食品添加剂，在食品中作为甜味剂使用，其甜度是蔗糖的 30~40 倍。人体不吸收甜蜜素，几乎全部原样从粪便中排出。作为非营养型甜味剂，可广泛用于面包、糕点、饮料、配制酒及蜜饯等各种食品中。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，豆干中不得使用甜蜜素。长期大量食用甜蜜素不合格的食品，可能会对人体健康造成影响。甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）不合格的原因，可能是生产者为了增加产品甜度而违规添加甜蜜素。

五、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂，即我们日常生活中经常用到的洗洁精等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在清洗消毒企业和餐饮企业中广泛使用，但是如果餐具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐具上的残留，对人体健康产生不良影响。因此，作为一种非食用的合成化学物质，应控制人体的摄入。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂，可能是部分单位使用的洗涤剂用量过大，或者未经足够量清水冲洗，或餐具漂洗池内清洗用水重复使用，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。

六、多西环素

多西环素（强力霉素）是一种四环素类药物，具有抗菌谱广、吸收快、组织穿透力强等优点，一般用于治疗衣原体、支原体感染。动物产品的多西环素残留，一般不会导致对人体的急性毒性作用；长期

食用多西环素（强力霉素）残留超标的食品，可能在人体蓄积，引起胃肠道症状，不利人体健康。多西环素（强力霉素）超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中用药治疗蛋鸡疾病导致多西环素在其体内残留，进而传递至鸡蛋中。

七、镉（以 Cd 计）

镉是一种蓄积性的重金属元素，可通过食物链进入人体。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入镉含量超标的食品可能导致肾和骨骼损伤等，还可能影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。镉是新鲜蔬菜中最常见的污染重金属元素之一，造成镉污染的主要原因有：含镉的废水、土壤等污染农作物，对食品造成镉污染。

八、氧乐果

氧乐果属于有机磷类杀虫剂，具有较强的内吸、触杀和胃毒作用，主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。《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，氧乐果在茄子中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。食用食品一般不会导致氧乐果急性中毒，但长期大量食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。氧乐果残留量超标的原因，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值以下。

九、磺胺类（总量）

磺胺类药物是一类抗菌谱较广、性质稳定、使用简便的人工合成抗菌药，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，广泛用于动物疫病治疗。长期摄入磺胺类超标的动物性食品，可能在人体内

蓄积，引起过敏反应，产生耐药性菌株，不利健康。磺胺类（总量）残留量超标的原因，可能是在饲养过程中为快速控制疫病而违规加大用药量，也可能是不遵守休药期规定，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

十、氟苯尼考

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的牛、猪、鸡、鱼的细菌性疾病，尤其对肠道及呼吸系统感染疗效显著。氟苯尼考一般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。长期食用检出氟苯尼考的食品，对人体健康有一定风险。牛肉中氟苯尼考残留量超标的原因，可能是在饲养过程中为快速控制疫病而违规加大用药量，也可能是不遵守休药期规定，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

十一、地塞米松

地塞米松是一种人工合成的长效糖皮质激素，具有抗炎、抗病毒和抗过敏作用。食用地塞米松超标食物不会引起人体急性中毒，但长期大量食用地塞米松残留超标的食品，可能会在人体内蓄积，干扰人体的激素分泌系统和其他正常代谢，不利人体健康。

十二、恩诺沙星

恩诺沙星属于第三代氟喹诺酮类药物，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。《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，恩诺沙星可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物，在鱼中的最大残留限量为 100 μ g/kg。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。