附件33

部分不合格检验项目

1. 铝的残留量

国际癌症研究机构(IARC)认为铝元素不是人类致癌物;铝虽然具有毒性，但并不是只要摄入就会对人体健康产生危害，这不仅取决于食品中铝的含量，还与食用这些含铝食品的数量以及食用时间长短密切相关。为了保护公众健康，人类终生每周每公斤体重经口摄入的铝不超过2mg，就不会引起健康危害。我国的风险评估结果显示：14岁以下儿童以及一些经常食用铝含量较高食物的消费者，吃进去的铝较多，有一定的健康风险。其中，淀粉制品、面制品、膨化食品等是铝摄入的主要来源，7-14岁儿童应尽量避免摄入铝含量相对较高的食物。

2. 10-羟基-2-癸烯酸

10-羟基-2-癸烯酸也就是王浆酸。王浆酸是被我国医学界科学家从蜂王浆中分离出一种有机酸，是蜂王浆的重要成分之一，是一种特殊的不饱和有机酸，蜂王浆的许多性质如气味、pH值等都与它有关。由于这种酸在自然界的其它物质中没有，只存在于蜂王浆中，所以也称为王浆酸。10-羟基-2-癸烯酸含量是蜂王浆质量的重要指标之一，一般含量在1.4%～2.4%之间，约占总脂肪酸的50%以上。分离出的纯王浆酸呈白色晶体，在新鲜的蜂王浆中多以游离形式存在，性质比较稳定，有很好的杀菌、抑菌作用和抗癌、抗放射的功能。10-羟基-2-癸烯酸对保护王浆中的活性物质有重要的意义而且大大提高了蜂王浆的保健和医疗的效用。

3. 4-氯苯氧乙酸钠

4-氯苯氧乙酸钠俗称防落素，是中枢神经兴奋药甲氯芬酯的中间体，原用于植物生长调节，可促进植物体内的生物合成和圣物转移，防止落花落过，提高座果率，在豆芽生产中它可以促进豆芽下胚粗大，减少根部萌发，加速细胞分。国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员 会关于豆芽生产过程中禁止使用 6-苄基腺嘌呤等物质的公告（2015年第11号）规定豆芽中禁止使用4-氯苯氧乙酸钠。它对人体有一定的积累毒性，如儿童发育早熟，女性生理发生改变，对人体有致癌、致畸的作用，危害人体健康。

4. 镉

镉是联合国环境规划署（DNFP）和国际职业卫生重金属委员会将镉列入重点研究的环境污染物，世界卫生组织（WHO）则将其作为优先研究的食品污染物。GB 2762—2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中规定甲壳类水产品镉的限量≤0.5 mg/kg。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。

5. 金刚烷胺

金刚烷胺又名三环癸胺、三环葵胺，是最早用于抑制流感病毒的抗病毒药物。《兽药地方标准 废止目录》（农业部公告 第560号）中规定，金刚烷胺为禁用兽药，在动物性食品中不得检出。金刚烷胺在食品动物体内残留，会通过食物链进入人体，使其在人体内蓄积而产生耐药性。

6. 二氧化硫残留量

二氧化硫具有漂白性，能够抑制霉菌和细菌的滋生。主要用于生产三氧化硫、硫酸、亚硫酸盐、硫代硫酸盐，也用作熏蒸剂、防腐剂、消毒剂、还原剂等。GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定蔬菜制品中最大残留限量为0.2 g/kg。长期食用二氧化硫超标的食品，对人体的肝、肾脏等有严重损伤，并有致癌作用。

7. 甜蜜素

甜蜜素，其化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的添加剂。甜蜜素是一种常用甜味剂，其甜度是蔗糖的30~40倍。GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定鸡精调味料中最大使用限值为0.65 g/kg。消费者如果经常食用甜蜜素含量超标的饮料或其他食品，就会因摄入过量对人体的肝脏和神经系统造成危害，特别是对代谢排毒的能力较弱的老人、孕妇、小孩危害更明显。

8.菌落总数

菌落总数测定是用来判定[食品](https://baike.baidu.com/item/%E9%A3%9F%E5%93%81/174284%22%20%5Ct%20%22_blank)被细菌污染的程度及卫生[质量](https://baike.baidu.com/item/%E8%B4%A8%E9%87%8F%22%20%5Ct%20%22_blank)，它反映食品在生产过程中是否符合[卫生](https://baike.baidu.com/item/%E5%8D%AB%E7%94%9F%22%20%5Ct%20%22_blank)要求，以便对被检样品做出适当的卫生学评价。菌落总数的多少在一定程度上标志着[食品](https://baike.baidu.com/item/%E9%A3%9F%E5%93%81%22%20%5Ct%20%22_blank)卫生质量的优劣。

9.总酸

“总酸”代表了食醋在发酵过程中产生醋酸的量，对酿造醋来说，酸度越高说明发酵程度越高，食醋的酸味也就越浓，质量也就越好。一般来说配制食醋含量不得小于2.5克／100毫升，酿造食醋不得小于3.5克／100毫升，最高能达到6克／100毫升。但酸度也不是越高越好，通过勾兑的方式也可以提高酸度。如果高于6克／100毫升，很有可能是勾兑醋，购买时应谨慎。

10.谷氨酸钠

谷氨酸钠具有强烈的肉类鲜味，味精用水稀释至3000倍仍可感觉到鲜味，广泛用于家庭，饮食业、食品加工业（汤、香肠、鱼糕、辣酱油、罐头等）。谷氨酸钠为味精、鸡精的主要成分及重要成分，按照国家标准，该指标不达标，主要是由于生产工艺不符合标准要求，产品配方缺陷或者是产品与已制定指标不匹配等原因造成的。

11.呈味核苷酸二钠

呈味核苷酸二钠有“强力味精”之称，由酵母所得核酸分解、分离制得；或由发酵法制取 ，与[谷氨酸钠](https://baike.baidu.com/item/%E8%B0%B7%E6%B0%A8%E9%85%B8%E9%92%A0/5385210%22%20%5Ct%20%22_blank)合用有显著的协同作用，鲜度大增。可直接加入到食品中，起增鲜作用。另外，本品还对迁移性肝炎、慢性肝炎、进行性肌肉萎缩和各种眼部疾患有一定的辅助治疗作用。该指标不达标，主要是由于生产工艺不符合标准要求，产品配方缺陷或者是产品与已制定指标不匹配等原因造成的。

12.氨基酸态氮

氨基酸态氮指的是以氨基酸形式存在的氮元素的含量。氨基酸态氮是判定发酵产品发酵程度的特性指标。该指标不达标，主要是由于生产工艺不符合标准要求，产品配方缺陷或者是产品与已制定指标不匹配等原因造成的。

1. 土霉素

土霉素具有广谱抗病原微生物作用，为快速抑菌剂，高浓度时对某些细菌呈杀菌作用。药理作用该品具有广谱抗菌作用对敏感菌包括肺炎球菌、链球菌、部分葡萄菌、炭疽杆菌、破伤风杆菌、对猪肺炎支原体、衣原体、螺旋体，也有一定的抑制作用。药物对儿童的影响:8岁以下小儿应用土霉素可致恒齿黄染、牙釉质发育不良和骨生长抑制，因此8岁以下儿童不宜使用土霉素。药物对妊娠的影响:土霉素可透过血-胎盘屏障进入胎儿体内，沉积在牙齿和骨的钙质区中，引起胎儿牙齿变色、牙釉质再生不良以及抑制胎儿骨骼生长。因此，妊娠期妇女不宜使用土霉素。药物对哺乳的影响:土霉素可经乳汁分泌，乳汁中浓度较高，虽然土霉素可与乳汁中的钙形成不溶性的络合物，吸收很少，但由于该类药物可引起牙齿永久性变色，牙釉质发育不良和抑制婴儿骨骼的发育生长，因此哺乳期妇女须权衡利弊后决定是否使用。