附件3

**关于部分检验项目的说明**

**一、草甘膦**

草甘膦是一种非选择性、无残留灭生性除草剂，对多年生根杂草非常有效，广泛用于橡胶、桑、茶、果园及甘蔗地。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）中规定，草甘膦在茶叶的最大残留量不得超过1mg/kg。

**二、铅（以Pb计）**

铅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，豆制品中铅的最大限量值为0.5 mg/kg。铅超标的原因可能是原料大豆种植过程中对环境中铅元素的富集，亦可能是食品生产加工过程中加工设备、容器中的铅迁移带入。铅可在人体内积累，长期摄入铅超标的食品可能会影响大脑和神经系统。

**三、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）**

脱氢乙酸及其钠盐是一种常见的食品防腐剂，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，非发酵豆制品不得使用脱氢乙酸。造成脱氢乙酸超标的原因，可能是企业为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用。

**四、镉（以Cd计）**

镉（以Cd计）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（以Cd计）在鲜、冻水产动物的甲壳类中限量为0.5mg/kg。水产品中镉（以Cd计）超标可能是养殖过程中对环境中镉元素的富集。

**五、腐霉利**

腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，具有保护和治疗双重作用，主要用于果树、蔬菜作物灰霉病、菌核病、褐腐病的防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）中规定，腐霉利在韭菜中的最大残留限量为0.2mg/kg。韭菜中腐霉利超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。腐霉利对眼睛和皮肤有刺激作用，经口毒性低。长期食用腐霉利超标的食品，对人体健康有一定影响。

**六、氧氟沙星**

氧氟沙星属于喹诺酮类药物，具有抗菌谱广、活性强等特性，曾被广泛用于畜禽细菌性疾病的预防和治疗。《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告 第2292号）中规定，在食品动物中停止使用氧氟沙星（动物性食品中不得检出）。黄花鱼中检出氧氟沙星的原因可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。食用检出氧氟沙星的食品，可能引起头晕、头痛、睡眠不良、胃肠道刺激等症状。

**七、酸价**

酸价主要反映食品中油脂酸败的程度。油脂酸败产生的醛酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响，但一般情况下，消费者在使用过程中可以明显辨别出其有哈喇等异味，需避免食用。《大豆油》（GB/T 1535-2017）中规定，一级成品大豆油酸价（KOH）的最大限量值为0.50mg/g。造成酸价不合格的原因可能是原料采购上把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当等。