附件3

**关于部分检验项目的说明**

**一、铝的残留量**

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，硫酸铝钾、硫酸铝铵作为膨松剂、稳定剂可应用于油炸面制品，其添加量“按生产需要适量添加”，而终产品中的铝残留限量不得超过100mg/kg。铝残留量超标的原因可能是个别企业为改善产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝添加剂。

**二、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）**

阴离子合成洗涤剂的主要活性成分是十二烷基苯磺酸钠，是一种低毒的化学物质。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具中阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）不得检出。消毒餐（饮）具中阴离子合成洗涤剂超标的原因，可能是用于清洗餐具的洗涤剂不符合标准；也可能是洗涤剂或消毒剂未彻底冲洗干净等。

**三、大肠菌群**

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016 ）中规定，消毒餐（饮）具中大肠菌群不得检出。餐（饮）具中大肠菌群不合格原因可能是餐具清洗、灭菌不彻底，或存放过程中污染等。

**四、过氧化值（以脂肪计）**

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，熟制葵花籽中的过氧化值限量值为0.80g/100g。《食品安全国家标准糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。熟制葵花籽和糕点中过氧化值超标的原因，可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂过度氧化；也可能是原料储存不当，导致脂肪过度氧化，使得终产品过氧化值超标。食用过氧化值超标的食品，可能导致肠胃不适、腹泻等症状。

**五、二氧化硫残留量**  
　　二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后产生二氧化硫残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定坚果与籽类食品不得使用，二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

**六、丙二醇**

丙二醇是一种食品添加剂，在食品中主要起到稳定、抗结、消泡、乳化和增稠等作用。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，丙二醇在糕点中的最大使用量为3.0g/kg。糕点中丙二醇超标的原因，可能是生产企业为改善产品口感，在生产加工过程中超限量使用食品添加剂。

**七、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和**

防腐剂是常见的食品添加剂，能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。糕点中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和超标的原因，可能是生产厂商对国家标准不了解或了解得不够透彻，随意添加多种防腐剂所致。

**八、克伦特罗**

克伦特罗属于β-肾上腺素受体激动剂，作为饲料添加剂用于畜牧生产，对动物有明显的促进生长、提高瘦肉率及减少脂肪的效果。《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第四批）》（整顿办函〔2010〕50号）中规定，β-兴奋剂类药物（盐酸克伦特罗（瘦肉精）、莱克多巴胺等）为食品中违法添加的非食用物质，在动物性食品中不得检出。长期食用检出克伦特罗的食品可能会引起中毒，诱发心律失常，出现心悸、头晕、乏力等症状，对人体健康造成伤害。

**九、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、冻水产动物的双壳类、腹足类、头足类、棘皮类中限量为2.0mg/kg。水产品中镉（以Cd计）超标可能是水产品养殖过程中对环境中镉元素的富集。

**十、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 2763-2019）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。

**十一、克百威**

克百威是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有内吸、触杀、胃毒作用，并有一定的杀卵作用。《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，克百威在鳞茎类蔬菜中的最大残留限量为0.02mg/kg。克百威不易降解，容易造成环境污染。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**十二、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）**

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，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，是动物专属用药。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，恩诺沙星在牛、羊、猪、兔、禽（除产蛋鸡）等食用畜禽及其他动物的肌肉中最高残留限量值为100μg/kg。淡水鱼中恩诺沙星超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。长期摄入恩诺沙星超标的食品，可能会引起头晕、头痛、睡眠不良、胃肠道刺激或不适等症状，甚至还可能引起肝损害。

**十三、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物**

呋喃唑酮、呋喃西林是属于硝基呋喃类广谱抗生素，广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，和蛋白质结合而相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反映硝基呋喃类药物的残留状况。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定呋喃唑酮为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。《兽药地方标准废止目录》（农业部公告第560号）中规定，呋喃西林为禁用兽药，在动物性食品中不得检出。硝基呋喃类药物及其代谢物可能会引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死等残疾而对人类健康造成危害。

**十四、五氯酚酸钠（以五氯酚计）**

五氯酚酸钠属于有机氯农药，常被用作除草剂、杀菌剂。由于其水溶性，易造成水或土壤污染，并且能通过食物链作用进入牲畜体内，进而进入人体内。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，五氯酚酸钠为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。五氯酚酸钠能抑制生物代谢过程中氧化磷酸化作用，如长期摄入，可能会对人体的肝、肾及中枢神经系统造成损害。

**十五、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)**

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，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，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）在腌渍的蔬菜中最大使用量为1.0g/kg，其他蔬菜制品中不得使用苯甲酸及其钠盐。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积，若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。

**十六、霉菌**

霉菌属于真菌，在自然界中广泛存在，霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，失去食品的食用价值，并产生真菌毒素危害人类健康。《食品安全国家标准饮料》（GB 7101-2015）中规定，固体饮料中霉菌的最大限量值50CFU/g。霉菌超标的原因可能是原料或包装材料受到霉菌污染；或者产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，生产工器具等设备设施清洗消毒不到位；或者产品储运条件不当而导致。