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、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、水产制品不得使用，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。

**五、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。

**六、氧乐果**

氧乐果是一种有机磷杀虫、杀螨剂，对害虫击倒力快，具有较强的内吸、触杀和一定的胃毒作用，其作用机制为抑制昆虫胆碱酯酶。《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，氧乐果在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.02 mg/kg。长期食用氧乐果超标的食品，对人体健康有一定影响。

**七、孔雀石绿**

孔雀石绿属于有毒的三苯甲烷类化学物，既是染料，也是杀真菌、杀细菌、杀寄生虫的药物。《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，孔雀石绿为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。淡水鱼中检出孔雀石绿的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。食用检出孔雀石绿的食品，可能对人体造成潜在的致癌、致畸、致突变等危害。

**八、磺胺类（总量）**

磺胺类药物是一种人工合成的抗菌谱较广、性质稳定、使用简便的抗菌药，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，广泛用于防治鸡球虫病。《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，磺胺类（总量）在所有食品动物的肌肉中最高残留限量值为100μg/kg。羊肉中磺胺类（总量）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。食用磺胺类（总量）超标的食品，可能引起皮疹、药热等过敏反应。

**九、呋喃西林代谢物**

呋喃西林是硝基呋喃类广谱抗生素，曾广泛应用于畜禽及水产养殖业。《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）。淡水产品中检出呋喃西林的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。摄入检出呋喃西林代谢物的食品，可能引起恶心、呕吐等症状。

**十、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）。淡水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。

**十一、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。

**十二、氟虫腈**

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂、杀虫谱广，对害虫以胃毒作用为主，兼有触杀和一定的内吸作用。《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，氟虫腈在叶菜类蔬菜中的最大残留限量为0.02 mg/kg。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。

**十三、N-二甲基亚硝胺**

N-二甲基亚硝胺是N-亚硝胺类化合物的一种，食品中天然存在的N-亚硝胺类化合物含量极微，但其前体物质亚硝酸盐和胺类广泛存在于自然界中，在适宜的条件下可以形成N-亚硝胺类化合物。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，水产制品（水产品罐头除外）中N-二甲基亚硝胺最大限量值为4.0 μg/kg。目前由N-二甲基亚硝胺引起的急性中毒较少，但如果一次或多次摄入含大量N-亚硝胺类化合物的食物，也可能引起急性中毒。

**十四、铜绿假单胞菌**

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中规定，铜绿假单胞菌在包装饮用水中不得检出。饮用水中铜绿假单胞菌超标可能是源水防护不当，水体受到污染；生产过程中卫生控制不严格，从业人员未经消毒的手直接与容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。