附件4

部分不合格项目小知识

一、不合格项目小知识

**（一）6-苄基腺嘌呤**

6-苄基腺嘌呤是一种广泛使用的添加于植物生长培养基的细胞分裂素。具有抑制植物叶内叶绿素、核酸、蛋白质的分解，保绿防老以及将[氨基酸](https://baike.so.com/doc/914377-966548.html%22%20%5Ct%20%22_blank)、[生长素](https://baike.so.com/doc/626543-663171.html%22%20%5Ct%20%22_blank)、无机盐等向机体各部位调运等多种效能，广泛用在农业、果树和园艺作物从发芽到收获的各个阶段。《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》(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公告 2015年第11号)中要求，豆芽中不得检出6-苄基腺嘌呤。长期食用大剂量违规添加6-苄基腺嘌呤的豆芽，可能会导致儿童发育早熟、女性生理改变、老年人骨质疏松等，甚至有致癌可能。

**（二）4-氯苯氧乙酸钠**

4-氯苯氧乙酸钠是一种植物生长调节剂，可以促进植物体内的生物合成和生物转移，不仅可防止落花落果、提高做果率、增进果实生长速度、促进提前成熟，还能达到改善植物品质的目的，同时它还有除草剂的作用。但由于其对人体有一定积累毒性，国家已取消其作为食品添加剂的生产许可申请。《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》(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公告 2015年第11号)中要求，豆芽中不得检出4-氯苯氧乙酸钠。豆芽作为一种食用量非常大的蔬菜，4-氯苯氧乙酸钠的残留在人体内的累积所产生的有害作用不容忽视。

**（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。水产品特别是海水产品中存在天然胺类物质氧化三甲胺，在氧化三甲胺还原酶、腐败细菌特别是兼性厌氧菌的作用下，氧化三甲胺脱氧被还原成三甲胺，三甲胺是海洋动物腐败的恶臭成分，可经亚硝化反应生成亚硝胺。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，水产制品中N-二甲基亚硝胺的最大限量不高于4.0μg/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-亚硝基化合物的食物，也可能引起急性中毒，主要症状为头晕、乏力、肝实质病变等。

**(四)阿维菌素**

阿维菌素是一种抗生素类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有广谱、高效、低残留等特点。《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，阿维菌素在叶用莴苣、油麦菜中的最大残留限量为0.05mg/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。

**(五)苯甲酸及其钠盐**

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，腌渍的蔬菜中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）应≤1.0 g/kg。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，但人体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。

**(六)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。食品或餐饮具中大肠菌群不合格，说明食品或餐饮具存在卫生方面的缺陷，提示该食品或餐饮具中存在被肠道致病菌污染的可能，对人体健康具有潜在危害，尤其对老人、小孩的危害更大。《食品安全国家标准坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）和《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）中均规定，从一批产品中采集5个样品，若5个样品的检验结果均小于或等于m值（≤10CFU/g），则这种情况是允许的；若≤2个样品的结果（X）位于m值和M值之间（10CFU/g＜X≤102CFU/g）,则这种情况也是允许的；若有3个及以上的样品检验结果位于m值和M值之间，则这种情况是不允许的；若有任一样品的检验结果大于M值（＞102CFU/g），则这种情况也是不允许的。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定，消毒餐（饮）具中不得检出大肠菌群（/50cm2）。食品造成大肠菌群超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受到人员、工具器具等生产设备、环境污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底等；餐饮具大肠菌群不合格表明复用餐饮具清洁消毒工作不到位。

**（七）菌落总数**

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求，一定程度上标志着食品卫生质量的优劣。GB 2759-2015《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）中规定，从一批产品中采集5个样品，若5个样品的检验结果均小于或等于m值（≤2.5×104CFU/g），则这种情况是允许的；若≤2个样品的结果（X）位于m值和M值之间（2.5×104CFU/g＜X≤105CFU/g）,则这种情况也是允许的；若有3个及以上的样品检验结果位于m值和M值之间，则这种情况是不允许的；若有任一样品的检验结果大于M值（＞105CFU/g），则这种情况也是不允许的。企业标准《调制面制品》（Q/YSMX 0001S-2020），《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）和《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401-2015）中规定，从一批产品中采集5个样品，若5个样品的检验结果均小于或等于m值（≤104CFU/g），则这种情况是允许的；若≤2个样品的结果（X）位于m值和M值之间（104CFU/g＜X≤105CFU/g）,则这种情况也是允许的；若有3个及以上的样品检验结果位于m值和M值之间，则这种情况是不允许的；若有任一样品的检验结果大于M值（＞105CFU/g），则这种情况也是不允许的。

食品的菌落总数超标，说明其产品的卫生状况达不到基本的卫生要求，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。消费者食用菌落总数超标严重的食品，容易患痢疾等肠道疾病，会引起呕吐、腹泻等症状。

**（八）毒死蜱**

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。《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，菠菜、普通白菜的毒死蜱残留限量值≤0.1mg/kg。毒死蜱属中毒农药，在叶片上残留期一般为5至7天，在土壤中残留期较长，对鱼类及水生生物毒性较高，对蜜蜂有毒。长期暴露在含有毒死蜱的环境中，可能会导致神经毒性、生殖毒性，并会影响胚胎的生长发育。

**（九）恩诺沙星**

恩诺沙星为广谱杀菌药，对支原体有特效，对大肠杆菌、克雷白杆菌、沙门氏菌、变形杆菌、绿脓杆菌、嗜血杆菌、多杀性巴氏杆菌、溶血性巴氏杆菌、金葡菌、链球菌等都有杀菌效果。《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，恩诺沙星可用于猪、牛、羊、兔、鱼等食用畜禽、水产动物，其中水产品中恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)应≤100μg/kg。老年人、儿童及低免疫力人群摄入较多恩诺沙星不合格的产品，可引起轻度胃肠道不适、头痛、头晕等症状，并产生耐药性。

**（十）二氧化硫残留量**

食品中的二氧化硫残留通常是指二氧化硫以及焦亚硫酸钠、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等无机亚硫酸盐残留的统称。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，干制蔬菜（脱水马铃薯除外）中二氧化硫残留量应≤0.2 g/kg，干制食用菌中二氧化硫残留量应≤0.05g/kg。人体摄入的少量二氧化硫和亚硫酸盐会迅速以硫酸盐形式排出体外, 因此二氧化硫和亚硫酸盐的系统性毒性低，在一般食用情况下，不会对人体健康造成不良影响。但对二氧化硫有过敏反应的人（如哮喘病患者等），则可能出现气喘、头痛或恶心等过敏症状。若长期大量摄入二氧化硫残留超标的食品，则可能对人体健康造成危害，其毒性表现为胃肠道反应，如恶心、呕吐等。此外，还会影响钙吸收，使机体钙丢失。

**（十一）铅**

铅是一种对人体有害的金属元素，可通过消化道及呼吸道进入体内，是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康，能影响人体神经系统的许多功能，特别是对婴幼儿的智力发育，儿童的学习记忆功能。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、薯类蔬菜除外）中铅的最大限量值为0.1mg/kg，蔬菜制品中铅的最大限量值为1.0mg/kg（其中干制品需按脱水率进行折算）。食品中铅超标的原因可能是，企业在生产时未对原料进行严格验收或为降低产品成本而采用劣质原料，由生产原料或辅料带入到产品中；也可能是食品生产加工过程中的加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。

**（十二）防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和**

防腐剂比例之和是指防腐剂混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和。GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》除了对食品中各种防腐剂的最大限量做了规定，同时为防止各单一防腐剂加成后含量过大，规定其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。大部分防腐剂在体内可参与代谢，不会残留在体内，但如果长期食用防腐剂含量超标严重的食品，则可能破坏人体肠道正常菌群的平衡，严重时危害人体的肝脏和肾脏，导致人体肠胃功能、[血液](http://search.china.alibaba.com/offer/%C3%A8%C2%A1%C2%80%C3%A6%C2%B6%C2%B2.html)酸碱度失调。

**（十三）呋喃唑酮代谢物**

呋喃唑酮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应硝基呋喃类药物的残留状况。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250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。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病症，对人类健康造成危害。

**（十四）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猪、鸡、鱼的细菌性疾病。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中均规定，氟苯尼考可用于猪、牛、羊、禽、鱼等，但在产蛋期家禽中禁用（鸡蛋、鹅蛋中不得检出）。正常情况下消费者不必对禽蛋中检出氟苯尼考过于担心，但长期食用氟苯尼考残留超标的蛋品，对人体健康有一定风险。

**（十五）氧氟沙星**

    氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，因抗菌谱广、抗菌活性强等曾被广泛用于畜禽细菌性疾病的治疗和预防。《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）。氧氟沙星残留在人体中蓄积，可能引起人体的耐药性，长期摄入氧氟沙星超标的动物性食品，可能引起轻度胃肠道刺激或不适，头痛、头晕、睡眠不良等症状，大剂量还可能引起肝损害。

**（十六）氟虫腈**

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂。《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，叶菜类蔬菜中的氟虫腈应≤0.02 mg/kg。世界卫生组织表示，大量摄入含有高浓度氟虫腈的食品，会损害肝脏、甲状腺和肾脏。

**（十七）镉**

   镉是一种重金属元素，其蓄积性较强。镉进入人体后会与金属硫蛋白结合，导致镉排泄缓慢。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，在鲜、冻甲壳类水产动物中镉（以Cd计）应≤0.5mg/kg。人体长期从饮食中摄入镉超标的食品会引起慢性镉中毒，其症状被称为“痛痛病”，源于镉对肾脏和骨骼的破坏。镉在肾脏中累积，最后导致肾衰竭；在骨骼中会造成骨软化和骨质疏松。更重要的是，镉中毒具有长期性，即使停止食用镉污染的食品，其中毒症状依然会持续。

**（十八）铬**

微量的铬是人体必需的[元素](https://baike.so.com/doc/4689751-4903712.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)，其中，三价铬对人体几乎不产生有害作用；而六价铬则对人有慢性毒害，可通过消化道、呼吸道、皮肤和粘膜侵入人体，在体内主要积聚在肝、肾和内分泌腺中。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，肉制品中铬（以Cr计）应≤1.0mg/kg。长期食用铬超标的食品会引起肾脏、肝脏、神经系统和血液的病变。

**（十九）谷氨酸钠**

谷氨酸钠是呈鲜类食品添加剂，也是鸡精的主要成份和重要品质指标。《谷氨酸钠(味精)》（GB/T 8967-2007）中规定，味精的谷氨酸钠≥99%。谷氨酸钠不足表明味精鲜味不足，质量不过关。造成味精中谷氨酸钠不合格的原因可能是生产厂家为降低成本，添加量过少，使得味精中的谷氨酸钠含量达不到标准要求。

**（二十）过氧化值**

 过氧化值（以脂肪计）主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401—2014）中规定，膨化食品（含油型）中的过氧化值（以脂肪计）应≤0.25g/100g。《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）中规定，腊肉的过氧化值(以脂肪计)应≤0.5g/100g。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，熟制葵花籽过氧化值应≤0.80g/100g，其他熟制坚果和籽类食品过氧化值应≤0.50g/100g。食品中过氧化值超标的原因，可能是加工过程使用了不合格的油脂或者食品储存不当导致食品中的脂肪被氧化。

**（二十一）霉菌**

霉菌是用来判定食品在加工过程中被污染的程度及卫生质量的指标。企业标准《调制面制品》（Q/YSMX 0001S-2020）中规定，霉菌应≤150(CFU/g）。霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，使食品失去食用价值，并可能产生真菌毒素，造成人体内分泌紊乱、免疫抑制等问题。

**（二十二）酸价**

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，酸价（以脂肪计）应≤3mg/g。企业标准《调制面制品》（Q/YSMX 0001S-2020）和《调味面制品》（Q/LSY 0003S-2019）中规定，酸价（以脂肪计）应≤3.0mg/g。酸价过高会导致食品有哈喇味，所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，会导致肠胃不适症状，特别是对抵抗能力较弱的老人、孕妇、小孩危害更明显。

**（二十三）克百威**

克百威是一种具有内吸、触杀和胃毒作用的氨基甲酸酯类杀虫剂。《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，柑橘类水果和豆类蔬菜中克百威（克百威和3-羟基克百威之和，以克百威表示）应≤0.02 mg/kg。克百威对鱼类、鸟类及野生动物有害。对在施药区觅食的鸟类可能致命，这种误食致死的鸟尸可能还会对其他鹰类及肉食鸟类造成危险，并且该农药不易降解，容易造成环境污染。

**（二十四）孔雀石绿**

孔雀石绿是三苯甲烷类化学物，为工业染料，因其具有杀菌作用，常被不法商家用于处理受寄生虫影响的淡水水产品。《中华人民共和国农业农村部公共 第250号》中规定，该类药物为禁用兽药，在动物性食品中不得检出。长期食用孔雀石绿超标的食品可能会危害人体健康。

**（二十五）铝的残留量**

铝作为食品添加剂硫酸铝钾/硫酸铝铵的重要成分，经常会添加在食物中作为膨松剂或稳定剂。《绿色食品 淀粉及淀粉制品》（NY/T 1039-2014）中规定,淀粉制品中铝的残留量(干样品，以Al计)不得检出（＜25 mg/kg）。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，油炸面制品中铝的残留量(干样品，以Al计)应≤100mg/kg，粉条中的铝的残留量(干样品，以Al计)应≤200mg/kg。铝有一定的慢性毒性，摄入铝超标的食品，在体内可造成铝的蓄积，轻者会使食欲减退，引起贫血，重者会表现为神经毒性，使人运动失调、记忆力衰退等。

**（二十六）氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯**

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯是一种具有触杀和胃毒作用的拟除虫菊酯类农药。《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，瓜类蔬菜中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留限量值应≤0.05mg/kg。氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯对皮肤有刺激作用，接触量大时会引起头痛、头昏、恶心、呕吐、双手颤抖等症状。

**（二十七）氯霉素**

氯霉素一种杀菌剂，也是高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。《中华人民共和国农业农村部公共 第250号》中规定，该类药物为禁用兽药，在动物性食品中不得检出。《关于印发<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品种名单（第五批）>的通知》（整顿办函[2011]1号）中规定，该类药物为禁用兽药，在肉制品中不得检出。长期食用氯霉素残留超标的食品可能引起人体肠道菌群失调，导致消化机能紊乱；此外，人体过量摄入氯霉素可引起人肝脏和骨髓造血机能的损害，导致再生障碍性贫血和血小板减少、肝损伤等健康危害。

**（二十八）沙门氏菌**

沙门氏菌是一种常见的食源性致病菌，是引起急性胃肠炎的主要病原菌，感染后的典型症状包括发热、腹泻和呕吐等。在广东省地标DBS 44/006-2016《非预包装即食食品微生物限量》规定沙门氏菌不得检出。人体在摄入被沙门氏菌污染的食物后通常在12～14小时出现症状，主要表现为恶心、呕吐、腹痛、头痛、寒战、腹泻等，同时伴有疲倦、乏力、头晕、低烧、烦躁和嗜睡，症状通常持续2～3天。虽然沙门氏菌通常能较快从肠道中消失，但约5%的病人在康复后会成为病原体的携带者。

**（二十九）山梨酸及其钾盐**

   山梨酸及其钾盐是一种酸性防腐剂，具有较好的抑菌效果和防霉性能，对霉菌、酵母菌和好氧性细菌的生长发育均有抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，米粉中不得使用山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。山梨酸及其钾盐是一种相对无毒的食品添加剂，在生物体内可被代谢为二氧化碳和水排出体外。但如果长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。造成山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）不合格的原因，可能是企业为延长产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超限量使用。

**（三十）糖精钠**

糖精钠是食品工业中常用的合成甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，腌渍的蔬菜中糖精钠（以糖精计）应≤0.15g/kg。糖精钠对人体无任何营养价值，食用较多的糖精钠，会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。造成固体饮料中糖精钠超标的原因，可能是企业为增加产品甜味，超限量超范围使用或者未准确计量甜味剂。

**（三十一）甜蜜素**

甜蜜素化学名称为环己基[氨基磺酸](http://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=5618812)钠，是一种常用[甜味剂](http://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=130009)，其甜度是蔗糖的30～40倍，作为非营养型[甜味剂](http://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=130009&ss_c=ssc.citiao.link)。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，黄酒中不得使用甜蜜素，腌渍的蔬菜中甜蜜素(以环己基氨基磺酸计）应≤1.0g/kg。长期食用甜蜜素不合格的食品，可能会对代谢排毒能力较弱人群的健康产生一定的影响。

**（三十二）脱氢乙酸及其钠盐**

脱氢乙酸及其钠盐因对霉菌具有较强的抑制作用而被广泛用作防腐剂使用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，生湿面制品中不得使用脱氢乙酸及其钠盐。由于脱氢乙酸可与血浆中的白蛋白或组织中蛋白质的胺基结合，若长期过量食用脱氢乙酸含量超标的食品可能会引起肝、肾和中枢神经系统的损伤。

**（三十三）五氯酚酸钠**

五氯酚酸钠属于有机氯农药，是氯代烃类杀虫剂和杀真菌剂。《中华人民共和国农业农村部公告 第250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, 会造成人体的肝、肾及中枢神经系统的损害。

**（三十四）胭脂红**

胭脂红是常见合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。相比于天然色素，具有着色力强、成本低等特点。合成着色剂没有营养价值，长期过量食用可能对人体健康产生一定影响。国家标准《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，胭脂红及其铝色淀可用于肉制品的可食用动物肠衣、胶原蛋白肠衣中，但在腌腊肉制品中不得使用。造成胭脂红不合格原因，可能是在生产过程中，企业为凸显产品色泽，超范围、超限量使用。

**（三十五）氧乐果**

氧乐果是一种内吸性强，杀虫活性高的杀虫剂。《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，豆类蔬菜中氧乐果残留限量值应≤0.02mg/kg。大部分喷洒的氧乐果会逸散在周围的土壤、大气、水体中，造成生态系统的污染，有可能会对环境生物产生潜在危害；蔬菜、水果中残留的氧乐果进入人体后对体内胆碱酯酶有抑制作用，可能会对人体造成各种急慢性毒性，甚至致癌致突变。

**（三十六）乙基麦芽酚**

乙基麦芽酚是一种香味增效剂，对食品的香味改善和增强具有显著效果，且能延长食品的储存期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定食用调和油中不得使用乙基麦芽酚。食用植物油中检出微量乙基麦芽酚并不会对人体健康造成伤害，但超范围使用香料提示油品可能存在品质不良或掺杂掺伪的情况。

**（三十七）噻虫嗪**

噻虫嗪(Thiamethoxam)是一种全新结构的第2代烟碱类高效低毒杀虫剂，常作为种子包衣剂用于多种农作物的害虫防治，具有杀虫谱广，活性高，传导性强，毒性低等特点，既可以叶面喷雾，也可以进行种子处理、灌根和土壤处理，施药后能迅速被植株的根、茎、叶吸收，并传导到植株的各部位，达到快速杀虫的目的。《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，根茎类蔬菜的限值为≤0.3mg/kg。噻虫嗪属于低毒，一般不会引起中毒事故，长期食用噻虫嗪不合格的食品，可能会对代谢排毒能力较弱人群的健康产生一定的影响。

二、建议

**（一）加强原辅料的把控**

食品原料的质量与卫生是食品质量安全的前提。食品生产经营单位应加强对所使用的原材料的质量管理，建立进货查验、索证索票和进货台账制度，查验供货者的许可证和包含必要检验项目的食品合格证明文件，不得采购腐败变质、发霉、质量不新鲜的食品原料，确保各种原辅料的质量符合标准的有关规定和要求。

**（二）加强生产过程的质量控制**

食品生产过程是直接影响食品质量安全的关键。生产企业应建立HACCP食品安全管理体系，设定关键控制点和相应的温度和时间的关键限值，严格执行食品加工过程标准工作程序，达到有效控制食品安全风险；提高操作人员的食品安全意识，督促员工建立良好的个人卫生习惯，遵守卫生标准操作程序，避免加工过程中的人为污染；定期对厂区内环境和设施进行消毒、清洁，并对环境进行微生物监测，以减少或避免生产过程中受到微生物的污染。

**（三）加强食品出厂检验**

食品生产企业要强化重视出厂检验的意识，制定切合自身且不断完善的出厂检验制度；建立完善的检测条件针对自身产品进行日常监管，制定出厂检验计划并严格执行，确保生产合格的产品；加强对生产的成品的检测频率，进行自检或送往具有相关资质的检测机构进行检测；建立健全产品召回机制，应对突发产品质量问题。

**（四）保证食品运输、贮存环境**

食品生产经营者应保证运输和装卸食品的容器、工具和设备清洁、无害，保证食品的生产经营环境和储存环境等符合食品所需的环境，并及时清理变质、超过保质期及其他不符合标准要求的食品；针对特殊贮存要求的食品，食品生产经营者在运输、贮藏时应当符合食品安全所需要的温度、空间隔离等特殊要求，防止交叉污染。

**（五）加强食品从业人员培训**

食品生产经营者应建立食品相关岗位的培训制度，加强日常监管及培训，对食品销售人员以及原辅料采购岗位的从业人员进行相应的食品安全知识培训，提高从业人员的食品安全意识和维护食品安全能力。食品从业人员应持有健康体检证明，需进行岗前培训和在岗培训，达到相应的岗位技术素质要求方可上岗。餐厨及服务人员应保持个人卫生，加工食品时应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣帽。