附件1

部分不合格检验项目小知识

一、苯并［a］芘

苯并［a］芘是持久性有机污染物多环芳烃化合物的一种，化学性质较稳定，具有致畸、致癌和生殖毒性，2010年被国际癌症研究机构（IARC）确定为1类致癌物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，油脂及其制品中苯并［a］芘的最大限量值为10μg/kg。食用植物油中苯并［a］芘超标的原因，可能是生产过程中对原料反复烘烤、焙烤或蒸炒时，高温导致苯并［a］芘含量上升；也可能是加工过程中接触润滑油、使用不符合要求的浸提溶剂等造成污染；还有可能是油料作物在种植过程中吸收土壤、水和大气中的苯并［a］芘，或在收储、晾晒等过程中被污染。

二、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯

氰戊菊酯和S-氰戊菊酯是一种广谱高效拟除虫菊酯杀虫剂，对害虫具触杀、胃毒作用，适用于多种作物的害虫防治。长期饮用氰戊菊酯和S-氰戊菊酯超标的茶叶，虽然不会导致急性中毒，但对人体健康造成一定的影响。《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，氰戊菊酯和S-氰戊菊酯在茶叶中的最大残留限量值为0.1mg/kg。茶叶中氰戊菊酯和S-氰戊菊酯超标的原因，可能是茶农违规使用相关农药，也可能是环境中残留农药的迁移性污染。

三、还原糖分

还原糖分是指具有还原性的糖类，包括葡萄糖、果糖、半乳糖、乳糖和麦芽糖等。还原糖分是食糖的品质指标之一，还原糖分不达标会影响产品质量。《白砂糖》（GB/T 317—2018）中规定，一级白砂糖的还原糖分最大限量值为0.10g/100g。还原糖分不合格的原因，可能是原料纯度不高；也可能是生产工艺控制不当，导致产生过多的还原糖分；还可能与运输、储存条件控制不当等有关。

四、总钠

钠是人体中一种重要的无机元素。钠离子在人体内有助于维持渗透压和酸碱平衡，协助生理功能的正常运作。身体健康者会通过肾脏将多余的钠排出体外，婴幼儿肾脏功能不如成人健全，体液平衡易受环境影响，摄入不足或者过多的钠离子均可能导致脱水，甚至惊厥。《食品安全国家标准 婴幼儿罐装辅助食品》（GB 10770—2010）中规定，婴幼儿罐装辅助食品中总钠含量最大值为200mg/100g，且《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432—2013）中规定，营养成分的实际含量应不低于标签标示值的80%。本次不合格样品实际检测含量符合食品安全国家标准规定，但未达到产品标签标示要求。特殊膳食食品中总钠不达标的原因，可能是原辅料质量控制不严，或者生产加工过程中搅拌不均匀，也可能是企业未按标签标示值进行添加。