附件3

 不合格检验项目小知识

一、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。《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0.02mg/kg。茄子中氧乐果超标的原因，可能是种植户对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

二、铝的残留量(干样品，以Al计)

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矶）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后会产生铝残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，粉丝粉条（干样品）中铝的最大残留限量值为200mgkg。土豆粉中铝的残留量超标的原因，可能是商家过量使用相关食品添加剂。长期摄入铝残留超标的食品，可能影响人体对铁、钙等营养元素的吸收，从而导致骨质疏松、贫血等，甚至影响神经细胞的发育。

三、酒精度

酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是白酒的质量指标，《酱香型白酒》（GB/T 26760—2011）、《清香型白酒》GB/T 10781.2—2006）中规定，酒精度实测值与产品标签明示要求允许差为±1.0%vol，其含量应符合相关要求。酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是包装不严密造成酒精挥发；还可能是企业用低度酒冒充高度酒。

四、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）是食品生产中常用的甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，白酒中不得使用甜蜜素。白酒中检出甜蜜素的原因，可能是生产企业为改善成品白酒的口感，从而违规添加甜蜜素；也可能是白酒、配制酒生产过程中交叉污染。

五、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯

氯氰菊酯和高效氯氰菊酯是一种拟除虫菊酯类杀虫剂，具有广谱、高效、快速等特性。《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，氯氰菊酯和高效氯氰菊酯在韭菜中的最大残留限量值为1mg/kg。韭菜中氯氰菊酯和高效氯氰菊酯超标的原因，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。食用氯氰菊酯和高效氯氰菊酯超标的食品，可能引起头痛，头昏，恶心，呕吐、肌肉震颤、抽搐等症状。