不合格项目小知识

一、铝的残留量

硫酸铝钾（又名钾明矾），硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后产生铝残留。铝不是人体必需微量元素，不参与正常生理代谢，具有蓄积性，过量摄入会影响人体对铁、钙等成份的吸收，导致骨质疏松、贫血，甚至影响神经细胞的发育。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）中规定了食品中铝的最大残留限量。造成铝的残留量不合格的原因，可能是商家违规过量使用所致，反映出企业守法经营意识薄弱。

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。GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》规定了家禽在产蛋期禁用恩诺沙星，鱼中恩诺沙星的最大残留限量是100μg/kg。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

三、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂，即我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质,因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点,在消毒企业中广泛使用。但是，如果餐具清洗消毒流程控制不当,会造成洗涤剂在餐具上的残留,对人体健康产生不良影响，因此，作为一种非食用的合成化学物质，应控制人体的摄入。GB14934《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》规定，采用化学消毒法的餐（饮）具的阴离子合成洗涤剂应不得检出。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂，原因可能是：餐（饮）具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水冲洗，餐具漂洗池内清洗用水重复使用，餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。

四、丙溴磷

丙溴磷是一种具有触杀和胃毒作用，专用于杀灭刺吸式口器害虫的超高效有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763）中规定，丙溴磷在柑橘中的最大残留限量为0.2mg/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、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，《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》（2015年第11号公告）规定生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤。

六、乙基麦芽酚

乙基麦芽酚是一种食品用合成香料，起着香味改良剂、增香剂的作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760）中规定植物油不得添加食品用香料、香精。

七、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，磺胺类在所有食品动物的肌肉中的最高残留限量为100μg/kg。长期摄入磺胺类超标的食品，可能导致泌尿系统和肝脏损伤等健康危害。

八、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。长期食用检出孔雀石绿的食品，可能会危害人体健康。

九、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。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934）中规定了消毒餐（饮）具中不得检出大肠菌群。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人员、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底。

十、苯甲酸及其钠盐

苯甲酸是一种广谱性的酸性防腐剂，在多类食品中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）中规定了食品中苯甲酸的最大使用量。苯甲酸可被机体快速而有效地代谢和排出，对组织无明显损害。苯甲酸项目不合格可能是商家违规过量使用所致。

十一、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是指天然或合成的化学成分，用于加入食品以抑制微生物生长或化学变化引起的腐败。常见的防腐剂有苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钠盐等。国家标准《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）中规定，防腐剂混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。该项目不合格，可能是生产厂商对国家标准不了解或了解不够透彻，过量添加多种不同防腐剂所致。

十二、镉

镉是最常见的重金属元素污染物之一。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入镉含量超标的食品可能导致肾和骨骼损伤等。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）中规定了镉在食品中的最大限量值。水产品中镉超标的原因，可能是水产品养殖过程中对环境中镉元素的富集。