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、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)**

硝酸盐是一种具有护色和防腐作用的食品添加剂，广泛应用于肉制品生产加工过程中，可抑制肉毒杆菌的生长。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）中规定，酱卤肉制品类中亚硝酸盐的残留量不得超过30mg/kg。为保证食品安全，确保公众身体健康，中华人民共和国卫生部 国家食品药品监督管理局公告（2012年 第10号）规定，禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐（亚硝酸钠、亚硝酸钾）。此次检出亚硝酸盐产品的单位属于餐饮服务单位，其食品检出亚硝酸盐说明存在违规使用的可能性;也可能是购进原料不合格，由不合格原料带入导致产品不合格。

**三、脱氢乙酸及其钠盐**

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全可靠的。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，糕点中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）最大使用量为0.5g/kg。造成脱氢乙酸超标的原因，可能是个别企业为防止食品腐败变质，超量使用该添加剂；也可能是在添加过程中未计量或计量不准确。

**四、糖精钠**

糖精钠是一种常见食品添加剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，糖精钠（以糖精计）在餐饮食品中不得使用。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。糖精钠不合格原因可能是企业为增加产品甜味，超范围使用甜味剂。

**五、山梨酸及其钾盐**

山梨酸及其钾盐是食品防腐保鲜剂，具有广泛的抑菌效果和防霉性能。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在熟肉制品中最大使用限量为0.075g/kg。山梨酸及其钾盐超标的原因，可能是企业为增加产品保质期，或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超限量使用，或者未准确计量。长期食用山梨酸超标的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。

**六、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和**  
 防腐剂是常见的食品添加剂，能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）中不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且规定了同一功能的防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。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，过量添加多种不同的防腐剂所致。

**七、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）。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。

**八、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。《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，恩诺沙星在鱼（皮+肉）中最高残留限量值为100μg/kg。恩诺沙星超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。长期摄入恩诺沙星超标的食品，可能会引起头晕、头痛、睡眠不良、胃肠道刺激或不适等症状。

**九、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）。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、磺胺类**

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的抑制作用。《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，磺胺类在所有食品动物（产蛋期禁用）的肌肉中最高残留限量值为100μg/kg。磺胺类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，摄入磺胺类（总量）超标的食品，可能引起皮疹、药热等过敏反应。

**十一、替米考星**

替米考星是一种半合成大环内酯类畜禽专用抗生素，主要用于动物感染性疾病的防治。替米考星在饲料中滥用会使动物组织中替米考星残留超标，长期食用替米考星超标的动物食品可能会危害人体健康。

**十二、镉（以Cd计）**

镉（以Cd计）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，镉（以Cd计）在鲜、冻水产动物的甲壳类中限量为0.5mg/kg。水产品中镉（以Cd计）超标可能是水产品养殖过程中对环境中镉元素的富集。

**十三、4－氯苯氧乙酸钠**

4－氯苯氧乙酸钠又称防落素，是一种内吸、广谱、高效、多功能植物生长调节剂，由植物的根、茎、叶、花和果吸收，主要用于防治落花、落果，抑制豆类生根等，并且可调节植物株内激素的平衡，刺激子房膨大，补充植物体内生长素不足。在豆芽生产中，4－氯苯氧乙酸钠可以促进豆芽下胚轴粗大，减少根部萌发，加速细胞分裂，可提高豆芽产量和质量，所生豆芽肥嫩、粗壮、爽口。原食药监总局，原农业部，原卫计委2015年第11号公告规定，豆芽生产经营中禁止使用4－氯苯氧乙酸钠。

**十四、铅（以Pb计）**

铅是常见的重金属污染物之一，对人体具有慢性蓄积性的危害。长期摄入铅超标的食品，可能对人体神经系统、造血系统、心血管系统和泌尿系统造成损害。铅超标的原因，可能是藻类养殖过程中富集环境中的铅元素；也可能是生产加工过程中加工设备、包装材料迁移带入。

**十五、菌落总数**菌落总数是指示性微生物指标，主要反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标说明个别企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位；还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

**十六、二氧化硫残留量**

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白、防腐和抗氧化作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蜜饯凉果二氧化硫残留量不得超过0.35 g/kg。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。如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。