**附件3**

**部分不合格检验项目小知识**

**一、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)**

苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。长期食用苯甲酸及其钠盐超标的食品，可能导致肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）在豆制品中不得使用；在蔬菜制品（酱腌菜）中限值为1.0g/kg，检出苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）超标原因，可能是生产企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用，也可能是在使用过程中未准确计量。

**二、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。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，提示该食品中存在被肠道致病菌污染的可能，大肠菌群超标容易引起痢疾等肠道疾病，可能引起呕吐、腹泻等症状，对人体健康具有潜在危害，尤其对老人、小孩的危害更大。

根据 GB 14934-2016《食品安全国家标准消毒餐(饮)具》，每50cm检出大肠菌群则不符合消毒要求。餐饮具中大肠菌群项目不合格，主要原因在于经营者没有严格按要求清洗消毒，如消毒柜温度达不到国家规定的120℃，有些餐饮单位消毒柜数量不够，消毒柜“配而不用”等。

**三、毒死蜱**

毒死蜱，又名氯蜱硫磷，目前是全世界使用最广泛的有机磷酸酯杀虫剂之一，具有触杀、胃毒和熏蒸等作用。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（[GB2763](https://link.zhihu.com/?target=https%3A//www.huankai.com/show/44782.html)—2021）中规定，毒死蜱在普通白菜的最大残留限量值为0.02mg/kg。毒死蜱超标的原因，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。食用毒死蜱超标的食品，可能引起头昏、头痛、无力、呕吐等症状，甚至还可能导致癫痫样抽搐。

**四、恩诺沙星**

恩诺沙星，为化学合成广谱抑菌剂，在预防和治疗畜禽的细菌性感染及支原体病方面有良好效果。《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，该类药物在水产品（鳊鱼）中最高残留限量为100μg/kg。长期摄入恩诺沙星超标的食品，可引起轻度胃肠道刺激或不适、头痛、头晕、睡眠不良等症状，大剂量摄入还可能引起肝损害。

**五、乐果**

乐果是一种广谱高效的内吸性有机磷农药，有良好的触杀和胃毒作用。长期食用氧乐果超标的蔬菜，可能对人体健康有一定危害。红线椒中氧乐果超标的原因，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。

**六、联苯菊酯**

联苯菊酯为一种拟除虫菊酯类杀虫剂，属于低毒性或中等毒性、高效低残留型农药。食用食品一般不会导致联苯菊酯的急性中毒，但长期食用联苯菊酯超标的食品，对人体健康也有一定影响。联苯菊酯不合格的原因可能是为快速控制虫害而违规使用农药。

**七、 铝的残留量(干样品，以Al计）**

食品中的铝主要来源于添加的改良剂和膨松剂(明矾)，其主要成分是硫酸铝钾、硫酸铝铵，加入后使油炸面制品更蓬松。依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定，淀粉制品中铝的残留量（干样品，以Al计）应≤200mg/kg。体内铝的积累可减退记忆力、抑制免疫功能及阻碍神经传导。人为过量添加含铝泡打粉在糕点中作为膨松剂使其组织口感更加蓬松，可能是造成糕点食品中铝残留量超标的主要原因。

**八、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，是一种拟除虫菊酯类农药， 适用防治棉花、花生、大豆、果树、蔬菜、烟草上多种害虫、害 螨，也可用于防治多种地表和公共卫生害虫，可以有效的防治棉 花、果树、蔬菜、大豆等作物上的多种害虫，也能防治动物体上 的寄生虫。具有杀虫广谱、高效、速度快、持效期长的特点。橘中检测出氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标的主要原因，可能是果农在喷洒使用农药配比含量过高、喷洒后雨水淋洗时间短、降解周 期未到，周期短造成农药的残留量过高。食物中氯氟氰菊酯和高 效氯氟氰菊酯残留超标，对人体健康有一定影响。

**九、噻虫胺**

噻虫胺是一种有机化合物，是新烟碱类中的一种杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂。主要用于水稻、蔬菜、果树及其他作物上防治蚜虫、叶蝉等害虫的杀虫剂，具有高效、广谱、用量少、毒性低、药效持效期长、对作物无药害、使用安全、与常规农药无交互抗性等优点，有卓越的内吸和渗透作用，是替代高毒有机磷农药的又一品种。GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定噻虫胺在辣椒中的最大残留限量为0.05mg/kg。在生姜中的最大残留限量为0.2mg/kg。

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜蛆等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

**十、噻虫嗪**

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜 虫、蛴螬等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食 品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021） 中规定，在大葱中最大残留限量值为0.3mg/kg。抽检噻虫嗪残留量超标的原因，可 能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致 使上市销售的产品中残留量超标。