附件3

部分不合格检验项目小知识

一、纳他霉素

纳他霉素是一种由链霉菌发酵产生的天然抗真菌化合物，属于多烯大环内酯类，既可以广泛有效的抑制各种霉菌、酵母菌的生长，又能抑制真菌毒素的产生，是一种食品防腐剂。纳他他霉素基本无毒，进入人体内后很难被消化道吸收，可直接排出体外。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，纳他霉素在酱卤肉制品类中允许表面使用，混悬液喷雾或浸泡，但残留量＜10mg/kg。纳他霉素超标的原因可能是个别生产经营企业为防止食品腐败变质，超量使用了该添加剂，或者其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高，也可能是在添加过程中未计量或计量不准确。

二、甲氧苄啶

甲氧苄啶为抗菌增效剂，常与磺胺类药物一起使用。动物产品的甲氧苄啶残留，一般不会导致对人体的急性毒性作用，但 长期大量摄入甲氧苄啶残留超标的食品，可能在人体内蓄积，导致胃肠道反应、皮肤过敏症状等。《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，猪/家禽（蛋鸡产蛋期禁用）中甲氧苄啶残留量为50µg/kg。猪肉中甲氧苄啶残留量超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，导致上市销售产品中的药物残留量超标。

三、乙酰甲胺磷

乙酰甲胺磷，内吸性的有机磷类杀虫剂。食用食品一般不会导致乙酰甲胺磷的急性中毒，但长期食用乙酰甲胺磷超标的食品，对人体健康也有一定影响。《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，乙酰甲胺磷在茄果类蔬菜中最大残留量为0.02mg/kg。乙酰甲胺磷超标的原因可能是采收前违规使用相关农药。

四、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐，是一种广谱高效杀菌剂。急性毒性分级标准为低毒级，一般只对皮肤、眼有刺激症状，经口中毒低。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺超标的食品，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，咪鲜胺和咪鲜胺锰盐在山药中最大残留限量值为0.3mg/kg。山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标的原因，可能是种植者为加强防病效果超量使用农药。

五、安赛蜜

安赛蜜又称乙酰磺胺酸钾，口味酷似蔗糖，甜度为蔗糖的200-250倍。作为甜味剂广泛应用于食品中。安赛蜜不在人体内代谢，按相关标准添加到食品中不会引起身体危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，安赛蜜在果冻中最大残留限量值为0.3g/kg。造成食品中安赛蜜不合格的主要原因可能是生产经营企业为增加产品甜味，超限量、超范围使用安赛蜜或者使用过程中未准确计量。