附件3

部分不合格项目小知识

一、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 2760-2014）中规定，油炸面制品（油条）中铝的最大残留限量为100mg/kg。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。

1. 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐是一种广谱食品防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《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）的最大使用量为0.5g/kg。造成脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）超标的原因可能是：企业为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用；或其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高；或在添加过程中未计量或计量不准确造成的。

三、镉(以Cd计)

镉是最常见的重金属元素污染物之一。长期食用镉（以Cd计）超标的食品，可能对肾脏、肝脏和骨骼造成损害，还可能影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，辣椒(尖椒)中镉的最大残留限量值为0.05mg/kg。辣椒(尖椒)中镉超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素。

四、毒死蜱

毒死蜱又名氯蜱硫磷，是目前全世界使用最广泛的有机磷酸酯杀虫剂之一。食用毒死蜱超标的食品，可能会引起头昏、头痛、无力、呕吐等症状，甚至还可能导致癫痫样抽搐。《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，毒死蜱在韭菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。韭菜中毒死蜱超标的原因，可能是菜农对农药使用的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

五、地西泮

地西泮又名安定，为苯二氮卓类镇静催眠药，临床上具有抗焦虑、镇静催眠、抗惊厥、抗癫痫及中枢性肌肉松弛作用。长期食用检出地西泮的食品，可能会引起嗜睡、头昏、乏力和记忆力下降等。《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，地西泮为允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。淡水鱼中检出地西泮的原因，可能是为降低新鲜活鱼对外界的感知能力，保证其经运输后仍然鲜活而违规使用。

六、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)

4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）又称防落素、保果灵，是一种植物生长调节剂。具有防止落花落果、抑制豆类生根、调节植物株内激素平衡等作用。《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）中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出4-氯苯氧乙酸钠的原因，可能是生产者为提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

七、恩诺沙星

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。摄入恩诺沙星超标的食品，可能引起头晕、头痛、睡眠不良、胃肠道不适等症状，甚至还可能引起肝脏损害。《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（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）在淡水鱼中最高残留限量为100μg/kg。淡水鱼中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。

八、6-苄基腺嘌呤(6-BA)

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，2015年4月13，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）：6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质作为低毒农药登记[管理](http://news.foodmate.net/tag_4604.html)并限定了使用范围，豆芽生产不在可使用范围之列，且目前豆芽生产过程中使用上述物质的安全性尚无结论。为确保豆芽食用安全，现重申：生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。

九、氧乐果

氧乐果，属内吸性有机磷杀虫、杀螨剂，属高毒农药，主要用于防治棉花、小麦、果树、蔬菜、高粱等作物的害虫。氧乐果能通过食道、呼吸道和皮肤引起中毒，特效解毒药有解磷定、阿托品等。《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，氧乐果在芹菜中最大残留限量为0.02mg/kg，造成芹菜中氧乐果超标的原因可能是种植环节过量的施用氧乐果药物；也可能是在蔬菜采收前喷洒氧乐果农药，没有过安全间隔期，导致其氧乐果残留超标。

十、甲氧苄啶

甲氧苄啶是人工合成的广谱抗菌剂，常与磺胺类药物联合使用，以达到抗菌增效的效果。《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，甲氧苄啶在鸡肉中的最高残留限量为50μg/kg。鸡肉中甲氧苄啶超标的原因，可能是养殖户在联合用药治疗后药物还未完全代谢就出栏处理。食用甲氧苄啶超标的食品，可能会出现食欲不振、恶心等症状。