附件1

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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，苯甲酸及其钠盐在酱腌菜中的最大限量为1.0g/kg 。酱腌菜中苯甲酸及其钠盐超标的原因，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违规使用苯甲酸及其钠盐

二、黄曲霉毒素B₁

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的化学物质，其毒性作用主要是对肝脏的损害，它污染的食物主要是花生、玉米等食品。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定，黄曲霉毒素B1在花生及其制品中的最大限量为20μg/kg。花生中黄曲霉毒素B1超标的原因，可能是花生原料在储存过程中温度、湿度等条件控制不当。

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。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，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。阴离子合成洗涤剂超标，可能是部分商家使用的洗涤剂不合格或使用量过大，且未经足够量的水冲洗或餐具漂洗池内清洗用水重复使用且餐具数量过多，进而造成洗涤剂在餐具上的残留。

四、腐霉利

腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，具有保护和治疗双重作用，主要用于蔬菜及果树的灰霉病防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，腐霉利在韭菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。韭菜中腐霉利超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解违规使用或滥用农药。

五、克伦特罗

克伦特罗属于β-肾上腺素受体激动剂，曾作为饲料添加剂用于畜牧生产，以促进动物生长、提高瘦肉率及减少脂肪。也曾作为药物用于治疗人支气管哮喘，后由于副作用太大而禁用。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）将其列入禁止使用并在动物性食品中不得检出的药物，2010年《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第四批）》（食品整治办，2020 50号）又将其纳入黑名单。长期食用克伦特罗等污染的食品会引起中毒，产生心律失常，出现心悸、头晕、乏力及肌肉颤抖等健康伤害。

六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

是一种具有触杀和胃毒作用的拟除虫菊酯类农药。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，芹菜中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯限量值不得超过0.5 mg/kg。氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯对皮肤有刺激作用，接触量大时会引起头痛、头昏、恶心、呕吐、双手颤抖等症状。

七、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。《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，恩诺沙星（最大残留限量以恩诺沙星和环丙沙星之和计）可用于猪、牛、羊、兔、禽、鱼等食用畜禽、水产动物，但在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。

八、氧氟沙星

属于喹诺酮类抗生素，具有广谱抗菌作用，抗菌作用强。《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，自2016年12月31日起，停止经营、使用用于食品动物的包括氧氟沙星在内的4种原料药的各种盐、酯及其各种制剂。长期食用氧氟沙星残留超标的动物食品，可能会造成部分人体敏感菌群会受到抑制或杀死，从而使人体内微生物群的动态平衡被破坏，损害人体健康。

九、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）

4-氯苯氧乙酸钠国内商品名为防落素、保果灵，原用于植物生长调节。在豆芽生产中，4-氯苯氧乙酸钠的应用十分广泛，它可以促进豆芽下胚抽粗大，减少根部萌发，加速细胞分裂。但4-氯苯氧乙酸钠的残留在人体内的累积所产生的有害作用不容忽视，目前国标已取消其作为食品添加剂的生产许可申请。

在豆芽中检测出4-氯苯氧乙酸钠，可能是人们为促进豆芽生长，非法使用导致。

加大农产品质量安全宣传力度，加强有关技术培训，提高蔬菜生产者的农资经营者的农产品质量安全意识、法律意识，明确豆芽中不得使用的药物，并辅以相关技术指导，付诸实际生产，规范豆芽用药。加强对蔬菜农药残留“从源头进入餐桌”的全程监管，加强基地与市场对接，建立农产品分类查验制度，并实行农产品质量追溯制度，进行例行抽检，减少不合格蔬菜。

十、乙基麦芽酚

乙基麦芽酚属于食品添加剂，是一种有芬芳香气的白色晶状粉末。因为乙基麦芽酚能使食品中原有香味得到调和、改良和提升，所以经常被作为香味改良剂。同时乙基麦芽酚还具有去除原料的杂味，保持长久的清香的功效。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，植物油脂不得添加食品用香料、香精，即乙基麦芽酚为不得使用。食用植物油中检出乙基麦芽酚，可能是生产厂家超范围使用导致。

食品中食品添加剂不合格，通常是厂家不了解相关法律法规、国家标准的规定，或为了获得更长的保质期、更好的口感等原因，超范围或超限量使用了食品添加剂。

a）加强食品卫生知识宣传，让消费者正确认识食品添加剂，以便在购买食品时能明明白白的选购；

b）加强对食品生产经营者的法律、法规和卫生知识，特别是食品添加剂的作用及使用的知识培训，提高法律意识，提高生产者的知识水平，规范使用食品添加剂；

c）强化卫生监督、加大执法力度，对违规使用食品添加剂的单位和个人进行处罚，以保护消费者的健康权不受侵犯。

1. 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。餐（饮）具检出大肠菌群，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—2016）中规定，餐（饮）具中不得检出大肠菌群。餐（饮）具中检出大肠菌群的原因，可能是餐具清洗不彻底、消毒灭菌不彻底，也可能是操作人员或周围环境不清洁，造成餐饮具二次污染。

十二、呋喃西林代谢物

呋喃西林是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点，曾广泛用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，其代谢物和蛋白质结合后稳定，故检测其代谢物来反映硝基呋喃类药物的残留状况。长期大量摄入检出呋喃西林代谢物的食品，可能在人体内蓄积，引起过敏反应、胃肠道反应、多发性末梢神经炎等。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）中规定，呋喃西林为禁用兽药（在动物性食品中不得检出）。淡水虾中检出呋喃西林代谢物的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。