附件1

部分不合格检验项目小知识

一、铝的残留量

食品中铝的残留量主要来自于明矾等含铝食品添加剂。明矾是一种改良剂和膨松剂，其主要成分是硫酸铝钾、硫酸铝铵。研究表明，铝可扰乱人体的代谢作用，对人体健康造成长期的、缓慢的危害。此外，铝在体内积蓄会增加肾的负担，对肾脏造成伤害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，油炸面制品中铝的残留量最大限量值为100mg/kg（干样品，以Al计），油条中铝的残留量超标的原因，可能是生产者为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝食品添加剂，也可能是其使用的复配食品添加剂中铝含量过高。

1. 腐霉利

腐霉利是一种杀菌剂，兼具保护和治疗作用，可用于防治黄瓜、茄子、番茄、洋葱等的灰霉病，莴苣、辣椒的茎腐病，油菜菌核病等。

1. 克百威

克百威又名呋喃丹，是氨基甲酸酯类农药中常见的一种杀虫剂。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用克百威残留超标的食品，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—2019）中规定，克百威在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。

1. 多菌灵

多菌灵又名棉萎灵、苯并咪唑44号，是一种广谱性杀菌剂，对多种作物中因真菌(如半知菌、多子囊菌)引起的病害有防治效果。《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，多菌灵在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。在蔬菜农产品中造成多菌灵超标的主要原因，可能是由于在种植过程中违规添加或过量使用所致。

五、黄曲霉毒素B₁

黄曲霉毒素B₁是一种强致癌性的真菌毒素。食用黄曲霉毒素B1超标的食品，可能对肝脏造成损害。黄曲霉毒素B1超标的原因，可能是生产企业使用的原料因储存条件不当产生了黄曲霉毒素B1；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

1. 甲拌磷

甲拌磷为高毒、高效、广谱的内吸性杀虫、杀蜻剂，有触杀、胃毒、熏蒸作用。由于甲拌磷及其代谢物形成的更毒的氧化物，在植物体内能保持较长的时间（1-2个月，甚至更长），因此药效期长。若甲拌磷被吸入体内，能抑制胆碱酯酶活性，造成神经生理功能紊乱。《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，芹菜中甲拌磷的最大使用限量值为0.01mg/kg。蔬菜中甲拌磷的检出可能是蔬菜种植户法律意识及食品安全意识薄弱，为追求产量喷施药效明显的甲拌磷所致。

六、五氯酚酸钠

五氯酚酸钠是在2019年12月27日被列入食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单的，该药属于一种具有除草、杀菌或抑菌作用的有机氯农药。其主要是用来控制杂草生长的，可防除稗草、瓜皮草、水马齿、节节草、狗尾草、看麦娘等，也可用作落叶树休眠期喷射剂，以防治褐腐病。另外还可用来消灭水中的蚂蝗、钉螺等有害生物，用来给循环冷却水做杀菌除藻处理。

五氯酚酸钠属于中等度类的药物，如果误饮被该药污染的水或者皮肤接触被污染的水，可能会引起急性中毒，对人体的肝、肾及中枢神经系统损伤，临床表现为恶心、呕吐、腹泻、发力等症状，严重者则会呼吸加快、烦躁不安、心动过速、昏迷，甚至引起死亡。