附件1

部分不合格检验项目小知识

一、苯甲酸

苯甲酸一般常作为药物或防腐剂使用，有抑制真菌、细菌、霉菌生长的作用，苯甲酸常作为防腐剂用于食品生产加工，苯甲酸有防止变质发酸、延长保质期的效果，在世界各国均被广泛使用，当食品中少量添加苯甲酸时，对人体毒害较小，但是经常食用苯甲酸含量超标的食品，会对人体肝脏和神经系统等造成危害，特别是对代谢排毒能力较弱的老人、孕妇、小孩危害更明显。

1. 柠檬黄

柠檬黄又称酒石黄，呈鲜艳的嫩黄色，为水溶性合成色素，是食品常用的着色剂，安全度比较高，常用与冷冻饮品、果酱、饮料、糖果等食品中。但有研究显示，食用人工色素会影响儿童智力发育，食用柠檬黄、日落黄等色素含量超标的食品也可能引起过敏、腹泻等症状。

1. 毒死蜱

毒死蜱属于有机磷杀虫剂，高效广谱，是替代高毒有机磷农药的主要品种之一，具有触杀、胃毒和熏蒸作用，无内吸作用。该药在土壤中持效期长，因此，对地下害虫有很好的防治作用，一些菜农在生产中经常采用喷洒毒死蜱和灌根的方式进行害虫防治。但有研究发现毒死蜱进入生物体后有可能通过形成DNA加合物的形式造成DNA损伤，具有诱变性和致畸性。同时，依据《农业部公告·第2032号》要求，自2016年12月31日起，毒死蜱禁止在蔬菜上使用。

1. 腐霉利

韭菜在生长期易得灰霉病，韭菜灰霉病又称韭菜白斑叶枯病，主要危害叶片。初发病时，被害叶片上生白色至浅灰褐色的小点，一般正面多于背面，后随着病情的发展，斑点逐渐扩大，并相互融合成椭圆形眼状棱形大斑，直至半叶或全叶腐烂。湿度大时，病斑可密生灰褐色绒毛状霉层或霉烂、发粘、发黑。腐霉利属于内吸性杀菌剂，对作物的保护作用突出，持效期长，能有效阻止病斑的发展。

韭菜中腐霉利超标的原因可能为种植户为抑制韭菜的灰霉病，超量使用腐霉利，也可能为在未达到农药安全间隔期后就要收获韭菜，农药未完全分解。

1. 4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺腺嘌呤

4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺腺嘌呤是农业生产中常用的植物生长抑制剂，可以促进植物体内的生物合成和生物转移，不仅可防止落花落果、提高做果率、增进果实生长速度、促进提前成熟，还能达到改善植物品质之目的，同时它还有除草剂的作用。在豆芽生产中，4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺腺嘌呤的应用十分广泛，它可以促进豆芽下胚轴粗大，减少根部萌发，加速细胞分裂。但由于其对人体有一定积累毒性，如果长期服用，会破坏人体激素平衡。

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公告[2015年第11号]明确指出6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素的安全性尚无结论，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。

1. 大肠菌群

大肠菌群是作为粪便污染指标菌提出来的，主要是以该菌群的检出情况来表示食品中有否粪便污染。大肠菌群数的高低，表明了粪便污染的程度，也反映了对人体健康危害性的大小。粪便是人类肠道排泄物，其中有健康人粪便，也有肠道患者或带菌者的粪便，所以粪便内除一般正常细菌外，同时也会有一些肠道致病菌存在（如沙门氏菌、志贺氏菌等），因而食品中有粪便污染，则可以推测该食品中存在着肠道致病菌污染的可能性，潜伏着食物中毒和流行病的威胁，必须看作对人体健康具有潜在的危险性。另外，大肠菌群超标，也同样会引起腹泻、肠胃感染等。餐具的清洁与否，直接决定着食品安全。

1. 阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂，即日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂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，在消毒企业中广泛使用，但是如果餐具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐具上的残留，对人体健康产生不良影响。

1. 甲醇

酒类在酿造过程中，由于原料植物细胞壁及细胞间质的果胶中含有甲醇酯，在曲霉的作用下释放出甲基氧，形成甲醇。甲醇对人体的危害性较大，对神经系统和血管的毒害作用十分严重，对视神经危害尤为严重。研究发现，原料对酒中甲醇含量具有较大影响，通常以玉米、高粱为原料酿制的酒甲醇含量低，而薯类等原料生产的酒甲醇含量高。

九、铝的残留量

明矾是常用的絮凝剂、复合膨松剂和酸性剂。 在许多复合膨松剂、 泡打粉中就含有明矾，明矾与碳酸盐发生反应产生二氧化碳气体，使面胚起发，形成致密多孔组织，使产品膨松、柔软或酥脆;同时控制反应速度，充分提高膨松剂的效能。虽然明矾用作食品添加剂历史悠久，但铝的大量蓄积，会损害大脑及神经细胞，可能导致脑萎缩、痴呆等症状。

十、酒精度

酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品的品质。酒精度不达标的主要原因可能是企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法有效控制酒精度的高低；也可能是企业为了降低成本，故意标高酒精度，以提高销售价格，欺骗消费者。或是包装不严密造成酒精挥发损失。

1. 黄曲霉毒素B₁

世界范围内黄曲霉毒素的污染相当广泛，包括谷物、坚果和籽类以及牛乳等，尤以玉米、花生被污染的程度最严重。黄曲霉毒素是黄曲霉、寄生曲霉等产生的代谢产物。当粮食未能及时晒干及储藏不当时，往往容易被黄曲霉或寄生曲霉污染而产生此类毒素。黄曲霉素是很苦的，生活中要学会快速辨别，当食用花生、核桃等食物时如果感觉很苦，马上吐出来，并漱口。发霉的花生、核桃等都容易产生黄曲霉素。

1. 敌敌畏

敌敌畏为广谱性杀虫、[杀螨剂](https://baike.baidu.com/item/%E6%9D%80%E8%9E%A8%E5%89%82" \t "https://baike.baidu.com/item/%E6%95%8C%E6%95%8C%E7%95%8F/_blank)。具有触杀、胃毒和熏蒸作用。与其他农药一样敌敌畏可通过接触皮肤、口腔及食道、呼吸道、眼睛进入人体。主症头晕、头痛、恶心呕吐、腹痛、腹泻、流口水，瞳孔缩小、看东西模糊，大量出汗、呼吸困难。严重者，全身紧束感、胸部压缩感，肌肉跳动，动作不自主。发音不清，瞳孔缩小如针尖大或不等大，抽搐、口吐白沫、昏迷、大小便失禁，脉搏和呼吸都减慢，最后均停止。

蔬菜、水果中的敌敌畏不合格的原因可能为：（1）个别生产企业滥用农药。（2）个别生产企业超标使用农药（3）个别企业对给药的方法不对。

1. 克伦特罗

盐酸克伦特罗、莱克多巴胺均属于β-兴奋剂，被称之为"瘦肉精"。可促进动物体蛋白质沉积、促进脂肪分解抑制脂肪沉积，能提高胴体的瘦肉率,增重和提高饲料转化率。农业部公告第235号，农业部公告第176号规定，克伦特罗、莱克多巴胺是禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。长期食用残留瘦肉精的动物性食品，有可能引起人体肌肉振颤、心慌、战栗、头疼、恶心、呕吐等症状。

十四、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。

十五、磺胺类（总量）

磺胺类（总量）是人工合成的广谱抑菌药，对大多数革兰氏阳性和革兰氏阴性细菌有效。对于治疗禽类球虫病和鸡白细胞虫病疗效较好。长期食用磺胺类药物残留超标的食品，可能在人体内蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能引起过敏反应和耐药性菌株的产生。《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，磺胺类药物在所有食品动物的肌肉中最大残留限量值为100µg/kg。猪肉中磺胺类（总量）超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，养殖户违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时药物残留超标。