附件2

部分不合格项目小知识

一、不合格项目小知识

**（一）二氧化硫残留量**

二氧化硫、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后产生二氧化硫残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，腌渍的蔬菜、水果干类二氧化硫最大残留量均为0.1 g/kg；干制蔬菜中二氧化硫最大残留量为0.2 g/kg；香辛料八角中二氧化硫最大残留量为0.15g/kg，其他香辛料类中不得使用二氧化硫食品添加剂；生湿面制品中不得使用二氧化硫食品添加剂；蜜饯凉果类二氧化硫最大残留量为0.35g/kg。食品中二氧化硫残留量超标可能是食品在加工过程中为了起到漂白和防腐的作用，超范围或超限量使用亚硫酸盐等漂白剂，从而导致产品中二氧化硫残留量不符合要求。少量的二氧化硫进入身体可能危害不大，但如果长期食用二氧化硫残留量超标的食品，可能会对人体健康造成一定的不良影响。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

**（二）脱氢乙酸及其钠盐**

脱氢乙酸及其钠盐因对霉菌具有较强的抑制作用而被广泛用作防腐剂使用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，米粉制品、非发酵豆制品中不得使用脱氢乙酸及其钠盐；腌渍的蔬菜中脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)最大残留量为1.0g/kg。脱氢乙酸及其钠盐毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全的。由于脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。

**（三）克百威**

克百威是一种具有内吸、触杀和胃毒作用的氨基甲酸酯类杀虫剂。《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，豆类蔬菜、鳞茎类蔬菜、药用植物中克百威最大残留限量值均为0.02mg/kg。导致食品中克百威超标的因素有：种植过程中违规使用；环境污染，富集。克百威不易降解，容易造成环境污染。少量的克百威农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用克百威超标的食品，会危害人体健康。

**（四）水胺硫磷**

水胺硫磷是一种兼具胃毒和杀卵作用的有机磷杀虫剂。《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，豆类蔬菜中水胺硫磷最大残留限量值为0.05mg/kg。水胺硫磷主要通过食道、皮肤和呼吸道引起人体中毒，短期内大量接触可引起急性中毒，引起头痛、恶心、多汗、胸闷、视力模糊等症状。

**（五）防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和**

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且还规定了同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。我国允许使用的食品防腐剂为低毒、安全性较高的品种，但长期过量食用防腐剂超标的食品可能会对人体健康造成一定的损害。

**（六）糖精钠**

糖精钠是食品工业中常用的合成甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，腌渍的蔬菜中糖精钠（以糖精计）最大使用量为0.15g/kg；自制馒头不得使用糖精钠(以糖精计)。糖精钠对人体无任何营养价值，长期食用糖精钠超标的食品，会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。

**（七）菌落总数**

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求，一定程度上标志着食品卫生质量的优劣。《广东省食品安全地方标准 非预包装即食食品微生物限量》（DBS 44/006-2016）中规定，所有食物材料烹熟后立即食用或立即出售的即食食品（熟肉制品和熟制水产品除外）。食品的菌落总数超标，说明产品的卫生状况达不到基本的卫生要求，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。消费者食用菌落总数超标严重的食品，容易引起呕吐、腹泻等症状。

**（八）铝的残留量**

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矶）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后会产生铝残留。《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(干样品，以Al计)不得超过100mg/kg;粉丝粉条中铝的残留量(干样品，以Al计)不得超过200mg/kg。铝有一定的慢性毒性，长期食用铝超标的食品，在体内可造成铝的蓄积，轻者会使食欲减退，引起贫血，重者引起运动失调等健康危害。

**（九）过氧化值**

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂被氧化，过氧化值会逐步升高。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，熟制葵花籽过氧化值应≤0.80g/100g，其他熟制坚果和籽类食品过氧化值应≤0.50g/100g。《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）中规定，火腿、腊肉、咸肉、香（腊）肠的过氧化值(以脂肪计)应≤0.5g/100g，腌腊禽制品中过氧化值(以脂肪计)应≤1.5g/100g。《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100-2015）中规定，饼干中的过氧化值（以脂肪计）应≤0.25g/100g。团体标准《调味面制品》（T/ LFSA 001-2019）中规定，素笨牛肉中过氧化值(以脂肪计)应≤0.25g/100g。食用过氧化值超标的食品可能会导致肠胃不适、腹泻等症状。

**（十）铅**

铅是一种对人体有害的金属元素。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，生姜中铅(以Pb计)限量值为0.2mg/kg；干制蔬菜中铅(以Pb计)限量值为0.8mg/kg。铅可通过消化道及呼吸道进入体内，是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，小部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康。

**（十一）甜蜜素**

甜蜜素化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用甜味剂，其甜度是蔗糖的30～40倍，为非营养型甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，腌渍的蔬菜中甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）最大使用量为1.0g/kg。长期食用甜蜜素超标的食品，可能会对代谢排毒能力较弱人群的健康产生一定的影响。

**（十二）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。食品中检出大肠菌群，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 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）、《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，从一批产品中采集5个样品，若5个样品的检验结果均小于或等于m值（≤10CFU/g），则这种情况是允许的；若≤2个样品的结果（X）位于m值和M值之间（10CFU/g＜X≤102CFU/g）,则这种情况也是允许的；若有3个及以上的样品检验结果位于m值和M值之间，则这种情况是不允许的；若有任一样品的检验结果大于M值（＞102CFU/g），则这种情况也是不允许的。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具（每50cm2）中不得检出大肠菌群。大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工具器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。餐者使用了大肠菌群不合格的餐饮具或食用了大肠菌群不合格的食品可能会出现呕吐、腹泻等消化道症状。

**（十三）苯甲酸及其钠盐**

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，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，腌渍的蔬菜中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）最大使用量为1.0g/kg。若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。

**（十四）倍硫磷**

倍硫磷具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药。《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，豆类蔬菜、茄果类蔬菜中倍硫磷最大残留限量值均为0.05 mg/kg。少量的倍硫磷农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用倍硫磷超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（十五）吡虫啉**

吡虫啉是一种内吸性杀虫剂，可层间传导，具有触杀和胃毒作用。《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，香蕉中吡虫啉最大残留限量值为0.05mg/kg。食用吡虫啉超标的食品可能会导致恶心、呕吐、头痛、乏力、心跳过速等症状。

**（十六）噻虫胺**

噻虫胺是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。《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，芹菜中噻虫胺最大残留限量值为0.04mg/kg；根茎类蔬菜中噻虫胺最大残留限量值为0.2mg/kg；香蕉中噻虫胺最大残留限量值为0.02mg/kg；豆类蔬菜中噻虫胺最大残留限量值为0.01mg/kg。长期食用噻虫胺超标的食品可能会引起恶心、呕吐、头痛、乏力、躁动、抽搐等症状。

**（十七）啶虫脒**

啶虫脒属硝基亚甲基杂环类化合物，是一种新型杀虫剂。该产品具有较强的触杀和渗透作用，残效期长，对黄瓜、苹果树、柑橘树的蚜虫有较好的防治效果。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，普通白菜中啶虫脒最大残留限量值为1mg/kg。啶虫脒对人畜低毒，少量的啶虫脒农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用啶虫脒超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（十八）毒死蜱**

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。《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，根茎类和薯芋类蔬菜、叶菜类蔬菜（芹菜除外）中毒死蜱最大残留限量值均为0.02mg/kg；芹菜中毒死蜱最大残留限量值为0.05mg/kg。毒死蜱属中毒农药，在叶片上残留期一般为5至7天，在土壤中残留期较长，对鱼类及水生生物毒性较高，对蜜蜂有毒。

**（十九）多菌灵**

多菌灵是一种广谱性杀菌剂，对多种作物由真菌引起的病害具有防治效果，广泛用于果树、蔬菜、粮棉和林木病害的防治。急性毒性分级标准为实际无毒级。相关研究未见遗传毒性。《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，果类调味料中多菌灵最大残留限量值为0.3mg/kg。长期食用多菌灵超标的食品，对人体健康可能产生一定影响。

**（二十）氯氰菊酯和高效氯氰菊酯**

氯氰菊酯和高效氯氰菊酯是非内吸性杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，属于拟除虫菊酯类性农药。《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，果类调味料（豆蔻除外）中氯氰菊酯和高效氯氰菊酯最大残留限量值为0.1mg/kg；瓜类蔬菜（黄瓜除外）中氯氰菊酯和高效氯氰菊酯最大残留限量值为0.07mg/kg。食用食品一般不会导致氯氰菊酯和高效氯氰菊酯的急性中毒，但长期食用氯氰菊酯和高效氯氰菊酯超标的食品，对人体健康也有一定影响。

**（二十一）恩诺沙星**

恩诺沙星为广谱杀菌药，对支原体有特效，对大肠杆菌、克雷白杆菌、沙门氏菌、变形杆菌、绿脓杆菌、嗜血杆菌、多杀性巴氏杆菌、溶血性巴氏杆菌、金葡菌、链球菌等都有杀菌效果。《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，恩诺沙星可用于猪、牛、羊、兔、鱼等食用畜禽、水产动物，其中其他动物肌肉和脂肪、鱼（皮+肉）中恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)最大残留限量值为100μg/kg。《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》(GB 31650.1-2022)中规定，家禽蛋中恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)最大残留限量值为10μg/kg。老年人、儿童及低免疫力人群长期食用恩诺沙星超标的食品，可引起轻度胃肠道不适、头痛、头晕等症状，并产生耐药性。

**（二十二）磺胺类（总量）**

磺胺类药物是一种人工合成的抗菌药，具有抗菌谱较广、性质稳定、使用简便等特性，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，广泛用于防治鸡球虫病。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）规定，食品动物肌肉、脂肪、肝、肾以及鱼皮和肉中磺胺类（总量）最高残留限量值为100μg/kg。长期摄入磺胺类超标的动物性食品，可能导致泌尿系统和肝脏损伤等健康危害。

**（二十三）甲拌磷**

甲拌磷为一种高毒的内吸性杀虫剂、杀螨剂，具有触杀、胃毒、熏蒸作用，持效期较长等特点。《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，叶菜类蔬菜、根茎类和薯芋类蔬菜中甲拌磷最大残留限量值均为0.01mg/kg。甲拌磷对人、畜剧毒，短期内大量接触（口服、吸入、皮肤、黏膜）可引起急性中毒。少量的甲拌磷农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲拌磷超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（二十四）甲硝唑**

甲硝唑是一种抗生素和抗原虫剂，有强大的杀灭滴虫的作用，对厌氧微生物有杀灭作用，广泛地应用于抗厌氧菌感染。《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，甲硝唑不得在动物源性食品中检出。长期食用甲硝唑超标的食品可能会引起胃肠道反应恶心、呕吐、食欲不振、腹胀、腹泻等。

**（二十五）灭蝇胺**

灭蝇胺又名环丙氨嗪，为一种新型高效、低毒、含氮杂环类杀虫剂，是目前防治双翅目昆虫病虫害效果较好的生态农药。《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，菜豆、豇豆中灭蝇胺最大残留限量值均为0.5mg/kg。少量的灭蝇胺农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用灭蝇胺超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（二十六）氧乐果**

氧乐果是一种内吸性强，杀虫活性高的杀虫剂。《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，叶菜类蔬菜、豆类蔬菜、瓜类蔬菜中氧乐果最大残留限量值均为0.02mg/kg；茶叶中氧乐果最大残留限量值为0.05mg/kg。大部分喷洒的氧乐果会逸散在周围的土壤、大气、水体中，造成生态系统的污染，有可能会对环境生物产生潜在危害；蔬菜、水果中残留的氧乐果进入人体后对体内胆碱酯酶有抑制作用，可能会对人体造成各种急慢性毒性。

**（二十七）阿维菌素**

阿维菌素是一种抗生素类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有广谱、高效、低残留等特点。《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，油麦菜中阿维菌素最大残留限量值为0.05mg/kg；梨中阿维菌素最大残留限量值为0.02mg/kg。少量的阿维菌素残留不会引起人体急性中毒，但长期食用阿维菌素残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（二十八）苯醚甲环唑**

苯醚甲环唑是高效广谱杀菌剂，对蔬菜和瓜果等多种真菌性病害具有很好的防治作用。《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，葡萄中苯醚甲环唑最大残留限量值为0.5mg/kg。食用食品一般不会导致苯醚甲环唑的急性中毒，但长期食用苯醚甲环唑超标的食品，对人体健康也有一定影响。

**（二十九）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、肥皂等洗涤剂的主要成分，其起效成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质,因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点,在消毒企业中广泛使用。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具中不得检出阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)。部分餐饮从业人员卫生意识不强，用洗涤剂浸泡餐（饮）具后，未用清水冲刷或者冲刷时间较短易导致洗涤剂残留。长期使用十二烷基苯磺酸钠超标的餐（饮）具，可能容易引起呼吸系统过敏性反应。

**（三十）敌敌畏**

敌敌畏是一种广谱性杀虫、杀螨剂，具有触杀、胃毒和熏蒸作用。《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，仁果类水果（苹果除外）中敌敌畏最大残留限量值为0.2mg/kg；苹果中敌敌畏最大残留限量值为0.1mg/kg。敌敌畏挥发性强，对水体和大气可造成污染，易于通过呼吸道或皮肤进入动物或人体内。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（三十一）呋喃唑酮代谢、呋喃西林代谢物**

呋喃唑酮、呋喃西林是属于硝基呋喃类广谱抗生素，广泛应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，和蛋白质结合而相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反应硝基呋喃类药物的残留状况。《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，硝基呋喃为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。硝基呋喃类药物及其代谢物可能会对健康造成危害。

**（三十二）氟苯尼考**

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业农村部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）规定，鸡蛋中氟苯尼考残留限量值为10μg/kg。正常情况下消费者不必对食品中检出氟苯尼考过于担心，但长期食用氟苯尼考残留超标的食品，对人体健康有一定风险。

**（三十三）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。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定，花生及其制品中黄曲霉毒素B1应≤20μg/kg。黄曲霉毒素B1是黄曲霉寄生曲霉产生的[次生代谢产物](http://baike.baidu.com/view/1079691.htm)的一种。它对包括人和若干动物具有较强的毒性，其危害性在于对人及动物肝脏等组织有破坏作用, 能诱使动物发生肝部、胃部等部位的癌症。

**（三十四）山梨酸及其钾盐**

山梨酸及其钾盐是一种酸性防腐剂，具有较好的抑菌效果和防霉性能，对霉菌、酵母菌和好氧性细菌的生长发育均有抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，生湿面制品中不得使用山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）；预制肉制品不得使用山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)；熟肉制品中山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）最大使用量为0.075g/kg；本期不合格样品纤爆柠檬果肉吸标签明示“0防腐剂”。山梨酸及其钾盐是一种相对无毒的食品添加剂，在生物体内可被代谢为二氧化碳和水排出体外。但如果长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。

**（三十五）五氯酚酸钠**

五氯酚酸钠属于有机氯农药，是氯代烃类杀虫剂和杀真菌剂。《中华人民共和国农业农村部公告第250号》中规定，五氯酚酸钠为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。五氯酚酸钠能抑制生物代谢过程中氧化磷酸化作用, 会对人体造成损害。

**（三十六）地美硝唑**

地美硝唑是硝基咪唑类抗原虫药，可用于治疗禽组织滴虫病等。《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，地美硝唑允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出。长期大量食用检出地美硝唑的食品，可能在人体内蓄积，引起平衡失调以及肝肾功能损伤等。

**（三十七）还原糖分**

还原糖分是食糖的质量指标之一，反映了食糖中还原糖的含量。还原糖含量会影响食糖的口感、外观等。国家标准《绵白糖》（GB/T 1445-2018）中规定绵白糖的还原糖分在（1.5～2.5）g/100g范围内。《冰糖》（GB/T 35883-2018）中规定，二级冰糖中的还原糖分应≤0.12g/100g。还原糖分指标过高，会导致食糖易吸潮滋生微生物而变质，不利于食糖的保存。

**（三十八）氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯**

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》（GB 2763-2021）中规定，苦瓜、鳞茎类蔬菜（韭菜除外）中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留限量值均为0.2mg/kg；根茎类和薯类蔬菜（马铃薯除外）中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留限量值为0.01mg/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。

**（三十九）氯霉素**

氯霉素一种杀菌剂，也是高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。《关于印发<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（第五批）的通知>》（整顿办函〔2011〕1号）中规定，肉制品中不得检出氯霉素。《中华人民共和国农业农村部公告第 250 号》中规定，在动物性食品中禁止使用氯霉素。长期食用氯霉素残留超标的食品可能引起人体肠道菌群失调，导致消化机能紊乱；此外，人体过量摄入氯霉素可引起人肝脏和骨髓造血机能的损害，导致再生障碍性贫血和血小板减少、肝损伤等健康危害。

**（四十）霉菌**

霉菌是用来判定食品在加工过程中被污染的程度及卫生质量的指标。企业标准《糊（粉）类食品》[Q/STZG 0003S-2023（44050139S-2023）]中规定，该公司生产的核桃粉中霉菌应≤40CFU/g。霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，使食品失去食用价值，并可能产生真菌毒素，造成人体内分泌紊乱、免疫抑制等问题。

**（四十一）尼卡巴嗪残留标志物**

尼卡巴嗪主要用于预防鸡、火鸡等禽类球虫病，具有高效、低毒、性能稳定、抗药性小等特点，在饲料中使用后会在动物的肌肉和组织中产生不同程度的残留。《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，尼卡巴嗪在鸡的肌肉和皮/脂中应≤200μg/kg。长期食用尼卡巴嗪残留超标的食品可能会对人体健康产生危害。

**（四十二）三唑磷**

三唑磷属于中等毒性非内吸有机磷广谱杀虫剂、杀螨剂、杀线虫剂，具有触杀作用。《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，豆类蔬菜中三唑磷最大残留限量值为0.05mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（四十三）亚硝酸盐**

亚硝酸盐在环境、食品和水中天然存在，属于食品污染物；同时，亚硝酸盐也是国内外普遍允许使用的食品添加剂，用于西式火腿、肉罐头等肉制品的护色剂、防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，预制肉制品不得使用亚硝酸盐。亚硝酸盐能使血液中正常携氧的低铁[血红蛋白](http://baike.baidu.com/view/519.htm%22%20%5Ct%20%22_blank)氧化成[高铁血红蛋白](http://baike.baidu.com/view/71208.htm%22%20%5Ct%20%22_blank)，因而失去携氧能力而引起组织缺氧。

**（四十四）乙酰甲胺磷**

乙酰甲胺磷是一种内吸性的有机磷类杀虫剂。《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，水生类蔬菜中乙酰甲胺磷最大残留限量值为0.02mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（四十五）总砷**

砷作为一种类金属元素，广泛存在于土壤、水体和生物体内，是一种毒性较高的污染元素。长期摄入无机砷对人体健康造成的不良影响主要包括皮肤病、心血管系统疾病等。企业标准《常态美牌钙维生素D咀嚼片》（Q/QET 0009S-2022）中规定，本产品中总砷(以As计)应≤0.3mg/kg。食品中砷污染的主要原因有：含砷的废水等污染农作物和土壤，对食品造成砷污染；无机砷农药的使用，以及有机砷类杀菌剂的过量使用可致农作物中砷含量明显增加；食品加工过程中使用的原料、化学物和添加剂被砷污染或误用；被砷污染的容器或包装材料造成食品的砷污染。

 二、建议

**（一）加强原辅料的把控**

食品原料的质量与卫生是食品质量安全的前提。食品生产经营单位应加强对所使用的原材料的质量管理，建立进货查验、索证索票和进货台账制度，查验供货者的许可证和包含必要检验项目的食品合格证明文件，不得采购腐败变质、发霉、质量不新鲜的食品原料，确保各种原辅料的质量符合标准的有关规定和要求。

**（二）加强运输、存储环境控制**

食品经营者应保证运输和装卸食品的容器、工具和设备清洁、无害，保证食品的经营环境和储存环境等符合与食品所需的环境，并及时清理变质、超过保质期及其他不符合标准要求的食品；针对特殊贮存要求的食品，食品经营者在运输、贮藏时应当符合食品安全所需要的温度、空间隔离等特殊要求，防止交叉污染。

**（三）加强食品出厂检验**

食品生产企业要强化重视出厂检验的意识，制定切合自身且不断完善的出厂检验制度；建立完善的检测条件对产品进行日常监管，制定出厂检验计划并严格执行，确保生产合格的产品；加强对生产成品的检测频率，进行自检或送往具有相关资质的检测机构进行检测；建立健全产品的召回机制，以应对突发产品质量问题。

**（四）提高食品添加剂安全使用意识**

部分食品生产经营者为了追求经济效益，对食品添加剂过于依赖，但对食品添加剂使用要求却执行不到位。因此，应落实企业主体，加大对食品生产企业关于食品添加剂的相关法律法规和标准知识的宣传力度，进一步宣贯违法添加和滥用食品添加剂行为的危害性以及通过加大惩处等措施来提高食品生产企业的食品添加剂安全使用意识。

**（五）规范食用农产品药物的使用**

针对种植养殖环节，种植养殖户应严格按照药物说明书进行规范用药。加大对生产经营人员专业知识的培训，对种植养殖基地、农户进行药物使用知识的培训力度，加强种植养殖户对不同季节、不同农作物使用农药和畜禽使用兽药情况的了解。同时，建议有关部门加大对深圳各场所农产品的抽检力度，对发现的违法用药行为进行严厉处罚，并进一步加强对非食用物质的监管，加大针对性抽检的力度。