附件2

部分不合格项目的小知识

一、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。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，其他固体调味料苯甲酸及其钠盐的最大检出限量为0.6g/kg。苯甲酸及其钠盐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限量使用，或者未准确计量。

二、氨基酸态氮

氨基酸态氮是酱油的特征性品质指标之一。氨基酸态氮含量越高，酱油的质量越好，鲜味越浓。氨基酸态氮不合格，主要影响的是酱油产品的风味。《酿造酱油》（GB/T 18186—2000）中规定，特级高盐稀态发酵酱油的氨基酸态氮含量不低0.8g/100mL，酿造酱油应在标签上标明氨基酸态氮含量，且氨基酸态氮含量不得低于标签明示值。氨基酸态氮含量不达标原因包括：可能是企业违规标注明示值；也有可能是产品生产工艺不符合标准要求，未达到要求发酵的时间，或产品配方缺陷的问题；还可能是酿造酱油产品本身等级较低，企业为增加销量违规标注高等级等（酿造酱油分为特级、一级、二级、三级）；还有可能存在个别企业在生产过程中为降低成本而故意掺假的情况。

三、氯霉素

氯霉素是一种杀菌剂，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。《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，氯霉素为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。长期食用氯霉素残留超标的食品可能引起肠道菌群失调，导致消化机能紊乱；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、尼卡巴嗪残留标志物

尼卡巴嗪是一种广谱、高效、性能稳定的抗球虫饲料药物添加剂,对鸡等禽类的球虫病有显著的预防和治疗效果。《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，禽肉中尼卡巴嗪残留标志物不得超过200μg/kg。正常情况下消费者不必对鸡肉中检出尼卡巴嗪过分担心，但长期食用尼卡巴嗪残留超标的鸡肉，对人体健康有一定风险。

五、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—2016）中规定，叶菜类蔬菜（如芹菜等）中克百威残留限量值不得超过0.02mg/kg。克百威对鱼类、鸟类及野生动物有害，对在施药区觅食的鸟类可能致命，这可能会对其他鹰类及肉食鸟类造成危险。并且该农药不易降解，容易造成环境污染。