附件2

部分不合格项目的小知识

一、溶剂残留量

溶剂残留量中的溶剂是指浸出工艺生产植物油所用的溶剂。《大豆油》（GB/T 1535—2003）中规定，四级压榨成品大豆油中溶剂残留量不得检出（检出值小于10mg/kg视为未检出）。溶剂残留量超标的原因可能是生产加工过程中使用浸提溶剂后，没有在后续工艺中采取有效措施去除溶剂，或又将此类产品违规标称为压榨。食用油中溶剂残留量过高，长期大量摄入可能会对人体的神经系统和造血系统产生影响。

二、钠

钠是人体必需的营养元素。《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769—2010）中规定，婴幼儿谷物辅助食品中钠元素指标不超过24.0 mg/100kJ，且《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432—2013）中规定，钠含量不得低于标签明示值的80%。钠元素不达标原因可能是原辅料质量控制不严，包括食品营养强化剂不满足质量规格要求、食品原料本底含量不清等；生产加工环节控制不严，包括生产加工过程中搅拌不均匀、企业未按标签明示值或企业标准的要求进行添加。

三、氯霉素

氯霉素是一种广谱抑菌剂，《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中将氯霉素列入禁止使用且不得在动物性食品中检出的药物。蜂产品中检出氯霉素的主要原因，一方面是蜂农为防治病虫害而非法使用禁用兽药氯霉素，另一方面可能是因为养蜂地域的环境受到污染。氯霉素可能会抑制人体骨骼的造血功能，引起人的再生障碍性贫血、粒状白细胞缺乏症等疾病。过量食用高含量氯霉素的蜂蜜会对人体健康造成影响。