附件2

部分不合格项目的小知识

一、氨基酸态氮

氨基酸态氮是酿造酱的特征性品质指标之一。氨基酸态氮含量越高，酿造酱的质量越好，鲜味越浓。氨基酸态氮不合格，主要影响的是酿造酱产品的风味。《食品安全国家标准 酿造酱》（GB 2718—2014）中规定，酿造酱的氨基酸态氮含量不低于0.3g/100g，《甜面酱》（B/T 10296—2009）中规定，甜面酱的氨基酸态氮含量不低于0.3g/100g，且氨基酸态氮含量不得低于产品明示标准及质量要求。氨基酸态氮含量不达标，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。

二、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，酱及酱制品苯甲酸及其钠盐的最大检出限量为1.0g/kg。《绿色食品 食品添加剂使用准则》（NY/T 392—2013）中规定，绿色食品中禁用食品添加剂苯甲酸及其钠盐。苯甲酸及其钠盐超标的原因可能是企业为延长产品保质期，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。

三、菌落总数

菌落总数主要反映食品在生产过程中是否符合卫生要求，以便对检验样品做出适当的卫生学评价。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）中规定，菌落总数应不超过1000 CFU/g。食品中菌落总数超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，可能危害人体健康。

四、二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白和防腐作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫的残留。摄入少量二氧化硫，可在人体内经酶转化后由尿液排出体外，一般不会对人体健康造成不良影响，但如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蜜饯凉果类二氧化硫残留量不得超过0.35 g/kg。水果制品二氧化硫残留量超标可能是水果制品的加工过程中，超范围或超限量使用亚硫酸盐等漂白剂，以达到漂白和防腐的作用，从而导致产品中二氧化硫残留不符合要求。

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）中规定，防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和超标可能是企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量造成的。防腐剂使用不当会有一定副效应，长期过量摄入会对消费者的身体健康造成一定损害。

六、N-二甲基亚硝胺

N-二甲基亚硝胺是N-亚硝胺类化合物的一种，食品中天然存在的N-亚硝胺类化合物含量极微，但其前体物质亚硝酸盐和胺类广泛存在于自然界中，在适宜的条件下可以形成N-亚硝胺类化合物。鱼类特别是海洋鱼类中存在天然胺类物质氧化三甲胺，在氧化三甲胺还原酶、腐败细菌特别是兼性厌氧菌的作用下，氧化三甲胺脱氧被还原成三甲胺，三甲胺是海洋鱼类腐败的恶臭成分，可经亚硝化反应生成亚硝胺。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，水产制品中N-二甲基亚硝胺的最大限量不高于4.0 μg/kg。N-二甲基亚硝胺超标可能由于产品原料腐败所致，反映该食品卫生状况不达标。N-二甲基亚硝胺是国际公认的毒性较大的污染物，具有肝毒性和致癌性。目前由N-二甲基亚硝胺引起的急性中毒较少，但如果一次或多次摄入含大量N-亚硝基化合物的食物，也可能引起急性中毒，主要症状为头晕、乏力、肝实质病变等。

七、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—2016）中规定，普通白菜（叶菜类蔬菜）毒死蜱残留最大限量值不得超过0.1mg/kg。毒死蜱对鱼类及水生生物毒性较高，在土壤中残留期较长。长期暴露在含有毒死蜱的环境中，可能导致神经毒性、生殖毒性，可能影响胚胎的生长发育。

八、氟苯尼考

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业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。《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，氟苯尼考可用于猪、牛、羊、禽、鱼等禽畜，但在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。正常情况下消费者不必对鸡蛋中检出氟苯尼考过分担心，但长期食用氟苯尼考残留超标的蛋品，对人体健康有一定风险。鸡蛋中检出氟苯尼考来源，可能是企业的鸡饲料添加或者家禽疾病治疗中，使用的氟苯尼考残留积累在家禽体内，进而传递至蛋品中。

九、灭蝇胺

灭蝇胺是一种触杀、胃毒和内吸传导作用的昆虫生长调节剂类杀虫剂。主要用于防治双翅目昆虫病虫害。《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，豇豆中灭蝇胺残留最大限量值不得超过0.5mg/kg。灭蝇胺对眼睛、皮肤有刺激作用，短期内大量接触可引起急性中毒，产生恶心、呕吐、眩晕等健康危害。

十、丙溴磷

丙溴磷是一种具有触杀和胃毒作用，无内吸作用，专用于杀灭刺吸式口器害虫的超高效有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，柑橘中丙溴磷残留最大限量值不得超过0.2mg/kg。少量的农药残留不会引起人类急性中毒，但长期食用农药残留超标的水果，对人体健康有一定风险。

十一、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。《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，恩诺沙星（最大残留限量以恩诺沙星和环丙沙星之和计）可用于猪、牛、羊、兔、禽、鱼等食用畜禽、水产动物，但在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。正常情况下消费者不必对鸡蛋中检出恩诺沙星过分担心，但长期食用恩诺沙星残留超标的蛋品，对人体健康有一定风险。鸡蛋中检出恩诺沙星来源，可能是企业的鸡饲料添加或者家禽疾病治疗中，使用的恩诺沙星残留积累在家禽体内，进而传递至蛋品中。