附件2

部分不合格项目的小知识

一、过氧化值

过氧化值主要反映油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，一般不会影响人体健康，但过高时可能会引发肠胃不适、腹泻等症状。《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的最大限量值为0.80g/100g，其他熟制坚果与籽类食品过氧化值的最大限量值为0.50g/100g。《亚麻籽油》（GB/T 8235-2008）中规定，压榨成品亚麻籽油过氧化值最大限量值为6.0mmol/kg（一级）、7.5mmol/kg（二级）。坚果中过氧化值超标的原因可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败。亚麻籽油中过氧化值超标的原因可能是植物油精炼不到位，或原料把关、储存、加工不到位造成。

二、二氧化硫残留量

二氧化硫是国内外允许使用的一种食品添加剂，通常情况下以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中，或采用硫磺熏蒸的方式用于食品加工处理，具有漂白、防腐和抗氧化的作用。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，少量摄入不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，坚果与籽类食品生产加工中不得使用亚硫酸盐、二氧化硫等物质;腌渍的蔬菜中二氧化硫残留量不应超过0.1g/kg。不合格原因主要在于生产加工过程未加以严格管控，超限量使用相关食品添加剂。

三、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，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。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，可能影响人体健康。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）中规定，菌落总数应不超过1000CFU/g。造成菌落总数超标的原因可能是生产加工过程中厂家对蜂产品的水分控制不严，或生产加工环境、包装物存在污染。

四、糖精钠

糖精钠是一种常用的食品添加剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，糖精钠（以糖精计）在膨化食品中不得使用。不合格原因可能是企业为增加产品甜味，超范围使用甜味剂。

五、镉

镉是一种环境污染物。若长期或过多摄入镉含量超标的食品，可能损害肾小管和肾小球，使肾脏发生慢性中毒。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，肉制品（肝脏制品、肾脏制品除外）中镉的最大限量值不得超过0.1mg/kg；肝脏制品中镉的最大限量值不得超过0.5mg/kg；肾脏制品中镉的最大限量值不得超过1.0mg/kg。重金属镉超标原因可能是生产企业对原料把关不严，使用了镉含量超标的原料，也可能是污染物从生产设备迁移入食品。

六、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和

防腐剂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，我国在食品中允许添加的添加剂的种类、使用量或残留量，并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。

七、铅

铅是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，少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。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，水果制品中铅的最大限量值为1.0mg/kg。蜜饯中铅超标可能是企业在生产时未对原料进行严格验收或为降低产品成本而采用劣质原料，由生产原料或辅料带入到产品中，也可能是食品生产加工过程中加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。

八、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，丙溴磷在柑橘中的最大残留限量为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，对人体健康有一定影响。

九、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（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物，在其他动物的肌肉及脂肪中的最高残留限量为100μg/kg，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食品，对人体健康有一定影响。

十、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。《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能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。

十一、氧氟沙星

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，因抗菌谱广、抗菌活性强等曾被广泛用于畜禽细菌性疾病的治疗和预防。《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告第2292号）中规定，禁止氧氟沙星用于食品动物，在动物性食品中不得检出。氧氟沙星残留在人体中蓄积，可能引起人体的耐药性，长期摄入氧氟沙星超标的动物性食品，可能引起轻度胃肠道刺激或不适，头痛、头晕、睡眠不良等症状，大剂量还可能引起肝损害。

十二、磺胺类（总量）

磺胺类药物是一类[抗菌谱](https://baike.so.com/doc/6169521-6382757.html)较广、性质稳定、使用简便的人工合成的抗菌药，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，广泛用于防止鸡球虫病。《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，磺胺类（总量）在所有食品动物的肌肉及脂肪中的最高残留限量为100µg/kg。长期摄入磺胺类（总量）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。

十三、克百威

克百威属于限用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，克百威在鳞茎类蔬菜和仁果类水果中的最大残留限量为0.02mg/kg。克百威对人和动物有较高的毒性，并且不易降解，容易造成环境污染。

十四、腐霉利

腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，具有保护和治疗双重作用。主要用于蔬菜及果树的灰霉病防治。《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，腐霉利在韭菜中的最大残留限量为0.2mg/kg。腐霉利对眼睛与皮肤有刺激作用，经口毒性低。

十五、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，毒死蜱在普通白菜中的最大残留限量为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，可能会导致神经毒性、生殖毒性，影响胚胎的生长发育。

十六、氧乐果

氧乐果属于有机磷类杀虫剂，具有较强的内吸、触杀和胃毒作用。主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。《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，氧乐果在叶菜类蔬菜中的最大残留限量为0.02mg/kg。长期食用农药残留超标的食品，可能对人体健康产生不良影响。