

附件 3

食品安全抽样检验部分不合格检验 项目小知识

一、糖精钠（以糖精计）

糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂,在人体内不被吸收,不产生热量,大部分经肾排出而不损害肾功能。但如果长期摄入糖精钠超标的食品,可能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。餐饮食品中糖精钠(以糖精计)检出的原因,可能是生产企业为增加甜度而超范围添加。

二、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

甜蜜素,化学名称为环己基氨基磺酸钠,是食品生产中常用的甜味剂之一,其甜度是蔗糖的 40—50 倍。长期摄入甜蜜素超标的食品,可能对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。餐饮食品中检出甜蜜素的原因,可能是生产企业为改善成品的口感,从而违规添加甜蜜素;也可能是生产过程中造成交叉污染。

三、镉（以 Cd 计）

镉是一种蓄积性的重金属元素,可通过食物链进入人

体。长期食用镉超标的食品，可能会对人体肾脏和肝脏造成损害，还会影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。牛肉中镉超标的原因，可能是其在生长过程中富集环境中的镉元素所致。

四、毒死蜱

毒死蜱是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱残留超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，毒死蜱在芹菜中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。芹菜中毒死蜱残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

五、尼卡巴嗪

尼卡巴嗪对鸡的多种艾美耳球虫病有良好的防治效果，具有易吸收、长效等特点。长期食用尼卡巴嗪残留超标的食品，可能导致在人体内蓄积，对人体健康有一定影响。《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，尼卡巴嗪在鸡肌肉中的最大残留限量值为 200 μ g/kg。鸡肉中尼卡巴嗪超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量超标。

六、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，氟苯尼考在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。鸡蛋中检出氟苯尼考的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

七、腐霉利

腐霉利是一种广谱内吸性的高效杀菌剂，对低温高湿条件下发生的灰霉病、菌核病有显著效果，但菌株容易对其产生抗性。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，腐霉利在韭菜中的最大残留限量值为 0.2mg/kg。韭菜中腐霉利超标的原因，可能是菜农未遵守采摘间隔期，为快速控制病情而加大用药量，致使上市销售时未降解至标准限量值以下。