

附件 3

食品安全抽样检验部分不合格 检验项目小知识

一、酒精度

酒精度又叫酒度，是指在 20℃ 时，100 毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品的品质。酒类中酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是个别企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法准确控制酒精度；也可能是生产企业检验器具未检定或检验过程不规范，造成检验结果有偏差；还可能是包装不严密造成酒精挥发。

二、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，是国际公认的毒性较大的污染物，具有肝毒性。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。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。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-亚硝胺类化合物的食物，也可能引起急性中毒，主要症状头晕、乏力、肝病变等。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）

中规定，N-二甲基亚硝胺在干制水产品中的最大限量值为 4.0μg/kg。干制水产品中 N-二甲基亚硝胺检测值超标可能是由于产品原料腐败或加工过程中污染所致。

三、柠檬黄

柠檬黄又名食用黄色 4 号，水溶性偶氮类化合物，是一种常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛，常用于饮料类、糖果、果冻等。柠檬黄没有营养价值且基本无毒，不在体内贮积，绝大部分以原形排出体外，但长期过量食用可能对人体健康产生一定影响。柠檬黄不合格可能是企业在生产加工过程中为改善产品色泽、提高市场价值超范围使用食品添加剂。

四、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，提示该食品中存在被致病菌污染的可能，对人体健康具有潜在危害，尤其对老人、小孩的危害更大。造成食品大肠菌群超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受到人员、工具器具等生产设备、环境的污染。复用餐饮具大肠菌群不合格可能清洗不到位，受到污染或保存不当。

五、铝的残留量（干样品，以 Al 计）

铝不是人体必需微量元素，不参与正常生理代谢，具有蓄积性。食品加工中常用含铝食品添加剂（比如钾明矾、铵明矾）可用作膨松剂、稳定剂，使用后会产生铝残留。长期食用铝超标的食品影响人体对铁、钙等成份的吸收，导致骨质疏松、贫血，甚至影响神经细胞的

发育。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2014) 中规定,糕点中铝的最大残留限量值(干样品,以 Al 计)为 100mg/kg。铝的残留量(干样品,以 Al 计)超标的原因,可能是企业在生产加工过程中未严格按照要求控制原料的采购和含铝食品添加剂的使用,也可能是个别企业为增加产品口感,在生产加工过程中超量使用含铝食品添加剂。

六、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂,即我们日常生活中经常用到的洗洁精等洗涤剂的主要成分,其主要成分十二烷基磺酸钠,是一种低毒物质,因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点,在清洗消毒企业和餐饮企业中广泛使用,但是如果餐具清洗消毒流程控制不当,会造成洗涤剂在餐具上的残留,对人体健康产生不良影响。因此,作为一种非食用的合成化学物质,应控制人体的摄入。餐(饮)具中检出阴离子合成洗涤剂,可能是部分单位使用的洗涤剂用量过大,或者未经足够量清水冲洗,或餐具漂洗池内清洗用水重复使用,造成交叉污染,进而残存在餐(饮)具中。

七、碎米(小碎米)

碎米(小碎米)是大米质量的重要指标,碎米超标虽然对人体健康没有太大影响,但碎米率高将影响大米的整齐度和口感,同时也不利于储藏。GB/T 1354-2018《大米》对不同品质、不同稻谷类型及不同等级的大米有不同的要求。碎米(小碎米)不合格原因可能由于企业未严格按照产品质量标准的要求控制小碎米的比例,还可能是企业在生产过程中为降低成本而以次充好。

八、碎米(总量)

碎米(总量)是大米质量指标之一，不同等级大米对其碎米(总量)含量限度要求不同。GB/T 1354-2018《大米》规定：碎米是指长度小于同批试样完整米粒平均长度四分之三、留存在直径 1.0mm 圆孔筛上的不完整米粒。大米中碎米(总量)项目不合格说明其质量达不到所宣称等级。

九、铅（以Pb计）

铅是一种常见的重金属元素污染物，会严重危害人体健康，人体多通过摄取食物、饮用自来水等方式把铅带入人体，进入人体的铅90%储存在骨骼，10%随血液循环流动而分布到全身各组织和器官。铅是蓄积性的重金属，只有当人体中铅含量达到一定程度时，才会引发身体不适，长期食用铅超标的食品，可能会对人体的血液系统、神经系统产生损害，尤其对儿童生长和智力发育的影响较大。铅超标的原因，可能是含铅的废水、土壤等污染农作物和饲料，对食品造成污染。

十、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。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入镉含量超标的食品可能导致肾和骨骼损伤等，还可能影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。镉是食品中最常见的污染重金属元素之一，造成镉污染的主要原因有：含镉的废水、土壤等污染农作物，对食品造成镉污染。

十一、噻虫嗪

噻虫嗪是一类全新结构的第二代广谱、高效、低毒的烟碱类杀虫

剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫、蛴螬等有较好防效。食用食品一般不会引起噻虫嗪的人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，噻虫嗪在香蕉中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。噻虫嗪残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

十二、噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。食用食品一般不会引起噻虫胺的人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，噻虫胺在香蕉中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。噻虫胺残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

十三、克百威

克百威又名呋喃丹，是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有内吸、触杀、胃毒作用，并有一定的杀卵作用。克百威不易降解，半衰期长，易蓄积，对环境有一定危害。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用克百威超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

十四、戊唑醇

戊唑醇是一种具有保护、治疗和铲除作用的内吸性杀菌剂，对芒

果炭疽病等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用戊唑醇超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，戊唑醇在芒果中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。芒果中戊唑醇残留量超标的原因，可能是为快速控制病情，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

十五、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯属

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯，是一种广谱、高效拟除虫菊酯类仿生物农药，中等毒性杀虫剂，对害虫和螨类具有强烈的触杀和胃毒作用，无内吸作用。但由于其不易降解，对鱼类、蜜蜂，蚯蚓等都有剧毒，对生态环境有一定影响。相关研究未见遗传毒性、生殖发育毒性、致畸性和致癌性。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在萝卜中的最大残留限量值为 0.01mg/kg。氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

十六、恩诺沙星

恩诺沙星属于第三代氟喹诺酮类药物，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。《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，恩诺沙星可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物，在淡水鱼中的最

大残留限量为 100 μ g/kg。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能在人体中蓄积，对人体健康有一定影响，还可能使人体产生耐药性菌株。