

附件 3

食品安全抽样检验部分不合格 检验项目小知识

一、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。

二、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。

三、苯并[a]芘

苯并[a]芘是有机污染物多环芳烃类化合物的一种,在环境中广泛存在,化学性质较稳定,具有一定致癌性、致畸性、致突变性。

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762—2022)中规定,油脂及其制品中苯并[a]芘最大限量值为 10 μ g/kg,企业也可制定企

业标准进行高要求限定。造成食用植物油中苯并[a]芘超标的原因，可能是油料收储、晾晒不当，从环境、包装、机械收获、运输等过程中引入污染；也可能是生产中关键工艺控制不当等。

四、氨基酸态氮

氨基酸态氮是调味品的理化指标之一，氨基酸态氮不合格主要影响产品的品质。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。

五、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

山梨酸及其钾盐是一种酸性防腐剂，具有较好的抑菌效果和防霉性能，对霉菌、酵母菌和好氧性细菌的生长发育均有抑制作用，是目前应用最广泛的合成防腐剂。山梨酸是一种相对无毒的食品添加剂，在生物体内可被代谢成二氧化碳和水，在体内无残留，但如果长期食用山梨酸超标的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。造成山梨酸不合格的原因可能是企业违规过量使用所致。

六、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种常见的革兰氏阴性杆菌，在自然界中广泛分布，易于在潮湿的环境存活，它对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力，是一种条件致病菌，对免疫力较弱的人群健康风险较大，可引起急性肠道炎、皮肤炎症等疾病。铜绿假单胞菌对于免疫力较弱的人群健康风险较大。包装饮用水中铜绿假单胞菌超标可能是源水防护不当，水体受到污染；生产过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与矿泉水或容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺

陷所致。

七、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。二氧化硫不合格的原因是个别生产经营企业使用劣质原料以降低成本或为了提高产品色泽而超范围使用二氧化硫。

八、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

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人体健康产生一定影响。苯甲酸及其钠盐不合格的原因，可能是企业为延长产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超限量使用。

九、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。

十、磺胺类（总量）

磺胺类药物是一类抗菌谱较广、性质稳定、使用简便的人工合成抗菌药，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，广泛用于动物疫病治疗。长期摄入磺胺类超标的动物性食品，可能在人体内蓄积，引起过敏反应，产生耐药性菌株，不利健康。磺胺类（总量）残留量超标的原因，可能是在饲养过程中为快速控制疫病而违规加大用药量，也可能是不遵守休药期规定，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

十一、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，在鱼中的最大残留限量为 100 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。

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。少量的残留不会引起人体急性中毒，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）中均规定，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、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。少量的残留不会引起人体急性中毒，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分别为 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。

十四、甜蜜素

甜蜜素，学名环己基氨基磺酸钠，是一种常用的食品添加剂，在食品中作为甜味剂使用，其甜度是蔗糖的 30~40 倍。作为非营养型甜味剂，可广泛用于面包、糕点、饮料、配制酒及蜜饯等各种食品中，蔬菜制品中不得使用。长期过量食用甜蜜素超标的食品，会对人体健康造成一定影响。蔬菜制品中甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）超标的原因，可能是生产者为了增加产品甜度而违规使用甜蜜素。