附件2

部分不合格项目小知识

一、不合格项目小知识

**（一）过氧化值**

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂被氧化，过氧化值会逐步升高。《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）中规定，火腿、腊肉、咸肉、香（腊）肠的过氧化值(以脂肪计)应≤0.5g/100g。《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(以脂肪计)应≤0.80g/100g，其他熟制坚果和籽类食品过氧化值应≤0.50g/100g。食用过氧化值过高的食品可能会导致肠胃不适、腹泻等症状。

**（二）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。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定，消毒餐（饮）具（每50cm2）中不得检出大肠菌群。餐饮具中检出大肠菌群提示餐饮具可能因清洗消毒不当或交叉污染导致食具受到肠道致病菌污染，如就餐者使用了大肠菌群不合格的餐饮具，可能会出现呕吐、腹泻等消化道疾病。

**（三）乙酰甲胺磷**

乙酰甲胺磷是一种内吸性的有机磷类杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，瓜果类水果中乙酰甲胺磷最大残留限量值为0.02mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（四）阿维菌素**

阿维菌素是一种抗生素类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有广谱、高效、低残留等特点。《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，油麦菜中阿维菌素最大残留限量值为0.05mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（五）倍硫磷**

倍硫磷具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药。《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，豆类蔬菜中倍硫磷最大残留限量值为0.05 mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（六）灭蝇胺**

灭蝇胺又名环丙氨嗪，为一种新型高效、低毒、含氮杂环类杀虫剂，是目前防治双翅目昆虫病虫害效果较好的生态农药。《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，豇豆中灭蝇胺最大残留限量值为0.5mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（七）吡虫啉**

吡虫啉是一种内吸性杀虫剂，可层间传导，具有触杀和胃毒作用。《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，香蕉中吡虫啉最大残留限量值为0.05mg/kg。食用吡虫啉超标的食品可能会导致恶心、呕吐、头痛、乏力、心跳过速等症状。

**（八）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 2763-2021）中规定，根茎类和薯芋类蔬菜、茄果类蔬菜中毒死蜱最大残留限量值均为0.02mg/kg。毒死蜱属中毒农药，在叶片上残留期一般为5至7天，在土壤中残留期较长，对鱼类及水生生物毒性较高，对蜜蜂有毒。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，并会影响胚胎的生长发育。

**（九）甲拌磷**

甲拌磷为一种高毒的内吸性杀虫剂、杀螨剂，具有触杀、胃毒、熏蒸作用，持效期较长等特点。《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，根茎类和薯芋类蔬菜中甲拌磷最大残留限量值为0.01mg/kg。甲拌磷对人、畜剧毒，短期内大量接触（口服、吸入、皮肤、粘膜）可引起急性中毒。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（十）恩诺沙星**

恩诺沙星为广谱杀菌药，对支原体有特效，对大肠杆菌、克雷白杆菌、沙门氏菌、变形杆菌、绿脓杆菌、嗜血杆菌、多杀性巴氏杆菌、溶血性巴氏杆菌、金葡菌、链球菌等都有杀菌效果。《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，恩诺沙星可用于猪、牛、羊、兔、鱼等食用畜禽、水产动物。其中鱼（皮+肉）中恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)最大残留限量值为100μg/kg。《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》(GB 31650.1-2022)中规定，家禽蛋中恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)最大残留限量值为10μg/kg。老年人、儿童及低免疫力人群食用较多恩诺沙星超标的食品，可引起轻度胃肠道不适、头痛、头晕等症状，并产生耐药性。

**（十一）氟虫腈**

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，叶菜类蔬菜中氟虫腈最大残留限量值为0.02 mg/kg。世界卫生组织表示，大量摄入含有高浓度氟虫腈的食品，会损害肝脏、甲状腺和肾脏。

**（十二）甲硝唑**

甲硝唑是一种抗生素和抗原虫剂，有强大的杀灭滴虫的作用，对厌氧微生物有杀灭作用，广泛地应用于抗厌氧菌感染。《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，甲硝唑不得在动物源性食品中检出。长期食用甲硝唑超标的食品可能会引起胃肠道反应恶心、呕吐、食欲不振、腹胀、腹泻等。

**（十三）胭脂红**

胭脂红是常见合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，固体饮料中不得使用胭脂红。合成着色剂没有营养价值,长期过量食用合成着色剂超标的食品可能对人体健康产生一定影响。

**（十四）铅**

铅是一种能够在生物体内蓄积且排除缓慢的重金属污染物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，淀粉制品中铅(以Pb计)应≤0.5mg/kg。铅蓄积在体内可能会影响大脑和神经系统，尤其会对儿童造成智力发育障碍和表现行为异常。

**（十五）噻虫胺**

噻虫胺是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。《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，茄果类蔬菜（番茄除外）中噻虫胺最大残留限量值为0.05mg/kg；芹菜中噻虫胺最大残留限量值为0.04mg/kg；豆类蔬菜中噻虫胺最大残留限量值为0.01mg/kg。长期食用噻虫胺超标的食品可能会引起恶心、呕吐、头痛、乏力、躁动、抽搐等症状。

**（十六）糖精钠**

糖精钠是食品工业中常用的合成甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，发酵面制品中不得使用糖精钠；蜜饯凉果中糖精钠(以糖精计)应≤1.0g/kg。糖精钠对人体无任何营养价值，长期过量食用糖精钠超标的食物，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。

**（十七）脱氢乙酸及其钠盐**

脱氢乙酸及其钠盐因对霉菌具有较强的抑制作用而被广泛用作防腐剂使用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，生湿面制品、米粉制品中均不得使用脱氢乙酸及其钠盐。脱氢乙酸毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全的。由于脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。

**（十八）氧乐果**

氧乐果是一种内吸性强，杀虫活性高的杀虫剂。《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，瓜类蔬菜、豆类蔬菜、仁果类水果中氧乐果最大残留限量值均为0.02mg/kg。大部分喷洒的氧乐果会逸散在周围的土壤、大气、水体中，造成生态系统的污染，有可能会对环境生物产生潜在危害；蔬菜、水果中残留的氧乐果进入人体后对体内胆碱酯酶有抑制作用，可能会对人体造成各种急慢性毒性。

**（十九）二氧化硫残留量**

食品中的二氧化硫残留通常是指二氧化硫以及焦亚硫酸钠、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等无机亚硫酸盐残留的统称。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，腌渍的蔬菜中二氧化硫残留量应≤0.1 g/kg。若长期大量食用二氧化硫残留超标的食品，可能对人体健康造成危害，其毒性表现为胃肠道反应，如恶心、呕吐等。此外，还会影响钙吸收，使机体钙丢失。

**（二十）三唑磷**

三唑磷属于中等毒性非内吸有机磷广谱杀虫剂、杀螨剂、杀线虫剂，具有胃毒和触杀作用。《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，豆类蔬菜中三唑磷最大残留限量值为0.05mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（二十一）甜蜜素**

甜蜜素化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用甜味剂，其甜度是蔗糖的30～40倍，为非营养型甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，话化类水果制品中甜蜜素(以环己基氨基磺酸计）应≤8.0g/kg；蜜饯凉果中甜蜜素(以环己基氨基磺酸计）应≤1.0g/kg。长期食用甜蜜素超标的食品，可能会对代谢排毒能力较弱人群的健康产生一定的影响。

**（二十二）敌敌畏**

敌敌畏是一种广谱性杀虫、杀螨剂，具有触杀、胃毒和熏蒸作用。《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，苹果中敌敌畏最大残留限量值为0.1mg/kg。敌敌畏挥发性强，对水体和大气可造成污染，易于通过呼吸道或皮肤进入动物或人体内。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（二十三）多菌灵**

多菌灵是一种广谱性杀菌剂，对多种作物由真菌引起的病害具有防治效果，广泛用于果树、蔬菜、粮棉和林木病害的防治。急性毒性分级标准为实际无毒级。相关研究未见遗传毒性。《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，果类调味料中多菌灵最大残留限量值为0.3mg/kg。长期食用多菌灵超标的食品，对人体健康可能产生一定影响。

**（二十四）镉**

镉是一种重金属元素，其蓄积性较强。镉进入人体后会与金属硫蛋白结合，导致镉排泄缓慢。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，在鲜、冻甲壳类水产动物中镉（以Cd计）应≤0.5mg/kg。人体长期食用镉超标的食品会引起慢性镉中毒，其症状被称为“痛痛病”，源于镉对肾脏和骨骼的破坏。镉在肾脏中累积，最后导致肾衰竭；在骨骼中会造成骨软化和骨质疏松。更重要的是，镉中毒具有长期性，即使停止食用镉污染的食品，其中毒症状依然会持续。

**（二十五）谷氨酸钠**

《食品安全国家标准 味精》（GB 2720-2015）中规定，味精中谷氨酸钠含量应≥99.0％。谷氨酸钠是反映味精鲜味的重要指标，不达标并不会对人体健康造成直接危害。但是味精的谷氨酸钠含量与其成本有着直接的关系，生产谷氨酸钠含量不达标的味精可能对消费者构成欺骗行为。

**（二十六）铝的残留量**

铝作为食品添加剂硫酸铝钾/硫酸铝铵的重要成分，经常会添加在食物中作为膨松剂或稳定剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，油炸面制品中的铝的残留量(干样品，以Al计)应≤100mg/kg。铝有一定的慢性毒性，长期食用铝超标的食品，在体内可造成铝的蓄积，轻者会使食欲减退，引起贫血，重者引起运动失调等健康危害。

**（二十七）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。《关于印发<食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第五批）的通知>》（整顿办函〔2011〕1号）中规定，肉制品中不得检出氯霉素。长期食用氯霉素残留超标的食品可能引起人体肠道菌群失调，导致消化机能紊乱；此外，人体过量摄入氯霉素可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。

**（二十八）氰戊菊酯和S-氰戊菊酯**

氰戊菊酯和S-氰戊菊酯是一种广谱高效拟除虫菊酯杀虫剂，对害虫具触杀、胃毒作用，适用于多种作物的害虫防治。《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，茶叶中氰戊菊酯和S-氰戊菊酯最大残留限量值为0.1mg/kg。长期饮用氰戊菊酯和S-氰戊菊酯超标的茶叶，虽然不会导致急性中毒，但对人体健康造成一定的影响。茶叶中氰戊菊酯和S-氰戊菊酯超标的原因，可能是茶农违规使用相关农药，也可能是环境中残留农药的迁移性污染。

**（二十九）苯甲酸及其钠盐**

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蜜饯凉果中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）应≤0.5g/kg。苯甲酸及其钠盐的虽然安全性较高，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，但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。

二、建议

**（一）加强原辅料的把控**

食品原料的质量与卫生是食品质量安全的前提。食品生产经营单位应加强对所使用的原材料的质量管理，建立进货查验、索证索票和进货台账制度，查验供货者的许可证和包含必要检验项目的食品合格证明文件，不得采购腐败变质、发霉、质量不新鲜的食品原料，确保各种原辅料的质量符合标准的有关规定和要求。

**（二）加强运输、存储环境控制**

食品经营者应保证运输和装卸食品的容器、工具和设备清洁、无害，保证食品的经营环境和储存环境等符合与食品所需的环境，并及时清理变质、超过保质期及其他不符合标准要求的食品；针对特殊贮存要求的食品，食品经营者在运输、贮藏时应当符合食品安全所需要的温度、空间隔离等特殊要求，防止交叉污染。

**（三）加强食品出厂检验**

食品生产企业要强化重视出厂检验的意识，制定切合自身且不断完善的出厂检验制度；建立完善的检测条件对产品进行日常监管，制定出厂检验计划并严格执行，确保生产合格的产品；加强对生产成品的检测频率，进行自检或送往具有相关资质的检测机构进行检测；建立及健全产品召回机制，以应对突发产品质量问题。

**（四）提高食品添加剂安全使用意识**

部分食品生产经营者为了追求经济效益，对食品添加剂过于依赖，但对食品添加剂使用要求却执行不到位。因此，应落实企业主体，加大对食品生产企业关于食品添加剂的相关法律法规和标准知识的宣传力度，进一步宣贯违法添加和滥用食品添加剂行为的危害性以及通过加大惩处等措施来提高食品生产企业的食品添加剂安全使用意识。

**（五）规范食用农产品药物的使用**

针对种养殖环节，种养殖户应严格按照药物说明书进行规范用药。加大对生产经营人员专业知识的培训，对种养殖基地、农户进行药物使用知识的培训力度，加强种养殖户对不同季节、不同农作物使用农药和畜禽使用兽药情况的了解。同时，建议有关部门加大对深圳各场所农产品的抽检力度，对发现的违法用药行为进行严厉处罚，并进一步加强对非食用物质的监管，加大针对性抽检的力度。