

附件 3

食品安全抽样检验部分不合格

检验项目小知识

一、甜蜜素

甜蜜素,化学名称环己基氨基磺酸钠,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 30~80 倍。人体不吸收甜蜜素,几乎全部原样从粪便中排出。作为非营养型甜味剂,可广泛用于糕点、饮料、配制酒及蜜饯等食品。长期过量食用甜蜜素超标的食品,可能会对人体健康造成一定影响。GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定,调味面制品中甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)的最大使用限量为 1.6g/kg,馒头(餐饮食品)中不得使用甜蜜素。甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)超标的原因可能是生产者未按要求超限量、超范围使用甜蜜素,或者未准确计量。

二、酸价

酸值/酸价是指中和 1 克油脂中游离脂肪酸所需 KOH 的毫克数。油脂酸败时游离脂肪酸增加,酸价也随之增高,因此该指标主要反映油脂酸败的程度。酸价超标会导致食品有哈喇味,超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素,导致肠胃不适,长期摄入会对健康有一定影响。一般情况下,消费者在使用过程中可以明显辨别出其有哈喇等异味,需避免食用。造成酸价不合格的主要原因有:原料采购上把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当或者存储时间过

长，特别是在环境温度较高时，易导致食品中脂肪的氧化酸败。

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。GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定柠檬黄在红薯粉丝中不得使用。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、日落黄

日落黄又名食用黄色 3 号，是一种水溶性偶氮类合成着色剂，食用黄色色素，在食品生产中应用广泛。如果长期食用日落黄超标的食品，可能会对人体健康造成伤害。GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定日落黄在红薯粉丝中不得使用。日落黄超标的原因，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。

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。按标准使用含铝食品添加剂不会对健康造成危害，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。GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定，豆制品中铝的

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限量使用含铝食品添加剂。

六、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对肾、消化系统和骨骼等有损害，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。此外，镉干扰膳食中铁的吸收和加速红细胞破坏，可引起贫血。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、土壤等污染饲养环境、农作物和饲料，进而对食品造成镉污染。

七、噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有触杀和胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性，防治水稻、玉米、油菜、果树和蔬菜、柑橘的刺吸式和咀嚼式害虫，对蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。急性毒性分级为微毒，急性中毒可出现恶心、呕吐、头痛、乏力、躁动等。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，噻虫胺在辣椒中的最大残留限量值为 0.05mg/kg，而在芹菜中的最大残留限量值为 0.04mg/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。

八、吡虫啉

吡虫啉属于烟碱类内吸性高效杀虫剂，具有广谱、高效、低毒等特点，具有触杀和胃毒作用。容易被植物吸收,并在植物体内重新分配,有很好的根部内吸活性，主要防治刺吸式口器害虫,也可防治土壤害虫、白蚁和一些叮咬害虫。吡虫啉急性毒性分级为中等毒，能与神经递质乙酰胆碱受体结合干扰神经系统。食用食品一般不会引起人体急性中毒，但长期食用吡虫啉超标的食品，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，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。吡虫啉残留量超标的原因，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，致使上市销售时产品中的药物残留量超标。

九、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、一些鳞翅目害虫等有较好防治效果。急性毒性分级为低毒级，中毒可出现恶心、呕吐、头痛、乏力等症状。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的影响。《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，噻虫嗪在芹菜中的最大残留限量值为 1mg/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。