

附件 3

食品安全抽样检验部分不合格

检验项目小知识

一、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、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。该产品的执行标准《绿色食品 酱腌菜》（NY/T 437-2023 ）规定，铅的限量为 0.2mg/kg。酱腌菜中铅超标的原因可能是生产原料不符合要求或生产过程中受到铅的污染。

二、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。一般情况下，如果食品氧化变质，消费者在食用过程中很容易辨别出哈喇等异味，需避免食用。食品过氧化值超标的原因可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，导致产品酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，储存不当，或未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。

三、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂,对霉菌和酵母菌的抑制能力强,为苯甲酸钠的 2~10 倍。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。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影响人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024)中规定,脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)在糕点中不得使用,脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)不合格的原因,可能是生产或销售企业为延长产品保质期而超范围使用。

四、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》规定柠檬黄在豆制品中不得使用。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。

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，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限量使用含铝食品添加剂。

六、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，只要摄入量在食品安全限量范围内并不影响人体健康，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。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，熟肉制品中山梨酸及其钾盐最大使用限量为 0.075g/kg。造成山梨酸不合格的原因可能是企业未按标准要求超量使用添加剂。

七、甲拌磷

甲拌磷，是一种有机磷类的高毒广谱内吸性杀虫剂、杀螨剂，具有触杀、胃毒、熏蒸作用，持效期较长等特点，在自然环境中容易流失也能迅速降解，半衰期短，不易蓄积。急性毒性分级为剧毒级，中毒机制为抑制胆碱酯酶活性，表现有头痛、头晕、食欲减退、恶心、呕吐、腹痛、腹泻、瞳孔缩小、多汗、流涎、呼吸道分泌物增多、肌肉震颤等，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，

但长期甲拌磷残留超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

八、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。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)中的规定，在茄子中镉的限量要求小于 0.05mg/kg。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、土壤等污染环境、农作物，进而对食品造成镉污染。

九、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）规定，噻虫胺在胡萝卜中最大残留限量值为 0.2mg/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、苯醚甲环唑

苯醚甲环唑是低毒杂环类杀菌剂农药，具有高效广谱杀菌特点，

易溶于有机溶剂，对蔬菜和瓜果等多种真菌性病害具有良好的防治作用。在土壤中移动性小，降解缓慢。急性毒性剂量分级为低毒级，对皮肤、眼睛有刺激作用，相关研究未见遗传性毒性。长期反复接触是否有蓄积性作用尚无明确科学证据。食用食品一般不会导致苯醚甲环唑的急性中毒，但长期食用苯醚甲环唑超标的食品，对人体健康也有一定影响。《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，苯醚甲环唑在芒果中的最大残留限量值为 0.2mg/kg。水果中苯醚甲环唑残留量超标的原因，可能是为快速控制病虫害，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。

十一、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯是新型广谱杀菌剂，具有保护、治疗、叶片渗透传导作用。会引起推迟衰老、叶片变绿、对生物和非生物胁迫耐受性更好等生理效应，能更有效地利用水和氮。急性毒性分级为微毒级，对皮肤、眼睛和呼吸道等有刺激作用，无人体全身性中毒报道。通过食品摄入一般不会导致吡唑醚菌酯的急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，对人体健康也有一定影响。《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，吡唑醚菌酯在荔枝中的最大残留限量值为 0.1mg/kg。荔枝中吡唑醚菌酯残留量超标的原因，可能是为快速控制病虫害，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。