附件4

部分不合格项目小知识

一、不合格项目小知识

# （一）镉

金属镉毒性很低，但其化合物毒性很大。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，辣椒中镉应≤0.05mg/kg。人体的镉中毒主要是通过消化道与呼吸道摄取被镉污染的水、食物、空气而引起的。镉被人体吸收后，在体内形成镉硫蛋白，通过血液到达全身，并有选择性地蓄积于肾、肝中，对肾脏、肝脏产生危害，还容易造成骨质疏松、变形、关节疼痛等一系列症状，如日本富士山县镉中毒事件的“痛痛病”。

# （二）氯霉素

氯霉素是一种杀菌剂，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。《中华人民共和国农业农村部公共 第250号》中规定，该类药物为禁用兽药，在动物性食品中不得检出。长期食用氯霉素残留超标的食品可能引起肠道菌群失调，导致消化机能紊乱；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。

**（三）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—2012）中规定，淀粉制品中的铅应≤0.5mg/kg。铅是一种慢性和积累性毒物。若长期或过多摄入铅含量超标的食品，铅会蓄积在体内，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。重金属铅超标原因主要是环境污染带入原料，说明生产企业对原料把关不严，可能是使用了铅含量超标的原料，也可能是从生产设备迁移入食品的可能。

# （四）乙基麦芽酚

乙基麦芽酚是一种香味增效剂，对食品的香味改善和增强具有显著效果，且能延长食品的储存期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定食用调和油中不得使用乙基麦芽酚。食用植物油中检出微量乙基麦芽酚并不会对人体健康造成伤害，但超范围使用香料提示油品可能存在品质不良或掺杂掺伪的情况。

# （五）甜蜜素

甜蜜素学名“环已基氨基磺酸钠”，是一种无营养甜味剂，其甜度是蔗糖的30～40倍，常用于酱菜类、调味汁、糕点、配制酒和饮料等食品中。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，凉果中甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)应≤8.0g/kg；腌渍的蔬菜中甜蜜素(以环己基氨基磺酸计）应≤1.0g/kg。消费者如果经常食用甜蜜素含量超标的饮料或其他食品，恐会因摄入过量对人体肝脏和神经系统造成危害。

# （六）呋喃唑酮代谢物

硝基呋喃类药物是一种广谱抗生素，对大多数革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌、真菌和原虫等病原体均有杀灭作用。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）中规定，呋喃唑酮为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。硝基呋喃类药物及其代谢物可引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死等，会对人体健康产生危害。

# （七）4-氯苯氧乙酸钠

4-氯苯氧乙酸钠是一种植物生长调节剂，可以促进植物体内的生物合成和生物转移，不仅可防止落花落果、提高做果率、增进果实生长速度、促进提前成熟，还能达到改善植物品质的目的，同时它还有除草剂的作用。但由于其对人体有一定积累毒性，国家已取消其作为食品添加剂的生产许可申请。《关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》(国家食品药品监督管理总局、农业部、国家卫 生和计划生育委员会公告 2015年第11号)中要求，豆芽中不得检出4-氯苯氧乙酸钠。豆芽作为一种食用量非常大的蔬菜，4-氯苯氧乙酸钠的残留在人体内的累积所产生的有害作用不容忽视。

# （八）6-苄基腺嘌呤

6-苄基腺嘌呤是植物生长调节剂，属于低毒农药。对种子发芽、细胞分裂有促进作用，且具有抑制胚根生长的生理作用，在豆芽生产中可抑制豆芽生根。原食品药品监管总局、农业部 、国家卫生计生委《关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015年第11号）中规定，豆芽中不得检出6-苄基腺嘌呤。6-苄基腺嘌呤的残留会在人体内累积，长期食用会对人体产生续集危害。

**（九）恩诺沙星**

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，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，是动物专属用药。《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（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物，其他动物的肌肉及脂肪中的恩诺沙星应≤100μg/kg。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（十）克百威**

克百威是一种广谱、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。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，豆类蔬菜中克百威应≤0.02mg/kg。克百威不易降解，容易造成环境污染。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。

**（十一）脱氢乙酸及其钠盐**

脱氢乙酸及其钠盐作为食品添加剂，广泛用作防腐剂，对霉菌具有较强的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，发酵面制品中不得使用脱氢乙酸及其钠盐。长期大量食用脱氢乙酸及其钠盐超标产品，可能对人体健康产生一定影响。

**（十二）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，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。鱼类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。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012）中规定，水产制品中N-二甲基亚硝胺的最大限量不高于4.0μg/kg。N-二甲基亚硝胺超标可能由于产品原料腐败所致，反映该食品卫生状况不达标。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-亚硝基化合物的食物，也可能引起急性中毒，主要症状为头晕、乏力、肝实质病变等。造成N-二甲基亚硝胺不合格原因可能是成品储运不当；腌制、熏、腊等加工方式控制不严；原料带入等。

**（十三）山梨酸及其钾盐**

山梨酸及山梨酸钾是食品防腐保鲜剂，具有广泛的抑菌效果和防霉性能。《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山梨酸及其钾盐。山梨酸可以被人体的代谢系统吸收而迅速分解为二氧化碳和水。长期食用山梨酸不合格的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。

**(十四)标签**

本次抽检发现部分样品标签不符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）和/或《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）和/或产品标准的规定。食品标签不合格，虽对人体并无直接的危害，但标签标识不规范、不合理，将直接影响消费者对商品的判断和了解，有误导消费者的风险，导致消费者错误购买，损害消费者的合法权益。

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）规范药物使用**

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。

**（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针对自身产品进行日常监管，制定出厂检验计划并严格执行，确保生产合格的产品；加强对生产的成品的检测频率，进行自检或送往具有相关资质的检测机构进行检测；建立健全产品召回机制，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国家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食品添加剂安全使用意识。

**（五）规范标签标识，加大对公众食品标签的科普力度**

食品生产者应严格按照要求规范标签标识，组织标签培训，提高企业标签相关人员的专业水平，同时对下游的经销商的销售方式进行规范。对于标签不合格的情况，建议企业组织相关人员重点对其进行整改。监管部门应加大对公众食品标签相关知识的科普力度。