附件2

部分不合格项目小知识

一、不合格项目小知识

## （一）甲硝唑

甲硝唑是硝基咪唑类抗菌药，对甲硝唑敏感的菌种有拟杆菌属、梭状芽孢杆菌属、产气荚膜梭菌、消化球菌属等。长期食用甲硝唑超标的鸡蛋，可能在人体内蓄积，产生消化道症状、神经系统症状、皮肤症状等。《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，甲硝唑允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出。鸡蛋中检出甲硝唑的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时的药物残留量超标。

## （二）恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，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。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。 《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，恩诺沙星在其他动物肌肉中的最大残留限量值均为100μg/kg。牛蛙中恩诺沙星超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时的药物残留量超标。

## （三）甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味剂之一，其甜度是蔗糖的40—50倍。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能会对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，复合调味料中甜蜜素的最大使用量为0.65 g/kg。复合调味料中甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）检测值超标的原因，可能是生产企业为增加产品甜度，超量使用甜蜜素；也可能是使用的复配添加剂中甜蜜素含量较高；还可能是添加过程中未准确计量等。

## （四）过氧化值(以脂肪计)

过氧化值反映了油脂酸败的程度。过氧化值高表明样品中油脂和脂肪酸等被氧化到了一定程度，吃起来有酸败、哈喇等异味，涩，口感差。按照国家标准《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，其他炒货食品及坚果制品的最大限量值为0.50g/100g，开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子的最大限量值为0.80g/100g。一般情况下，过氧化值略有升高不会对人体的健康产生损害，但如发生严重的变质哈喇时，所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适、腹泻等。导致食品中过氧化值检测超标的原因有：生产中使用了酸败的油等原料；生产条件控制不当；贮运方式不当。

## （五）酒精度

酒精度又叫酒度，是酒的一个理化指标，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。本次检出不合格产品按照产品明示及企业标准 《黄酒》（GB/T 13662-2018）进行判定,规定酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol，产品的标签标示值为20.0%vol，产品的指标应为19.0%vol～21.0%vo;按照产品明示及企业标准《客家黄酒》（Q/ZJHL 0001S-2020）进行判定,规定酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol，产品的标签标示值为19.0%vol，产品的指标应为18.0%vol～20.0%vo。酒中酒精度不达标会影响酒的品质，原因主要包括生产企业检验能力不足，造成检验结果偏差，或是包装不严密造成酒精挥发，导致酒精度降低以致不合格，或是企业为降低成本，用低度酒冒充高度酒。

## （六）苋菜红

苋菜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，蜜饯凉果中苋菜红的最大使用量为0.05 g/kg 。蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类的苋菜红项目不合格原因可能是生产厂家未按国家标准规定，在生产加工过程中超范围、超限量使用。合成着色剂没有营养价值，长期过量食用可能对人体健康产生一定影响。

## （七）甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)是一种低热量的甜味剂，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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，不得在葡萄酒中使用甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)。消费者如果长期过度食用甜蜜素超标的食品，会对人体造成危害，特别是对代谢排毒能力较弱的老人、孕妇、小孩危害更明显。蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类的甜蜜素项目不合格原因可能是企业在生产加工过程中超范围、超限量使用食品添加剂。

## （八）铅(以Pb计)

铅是一种对人体有害的金属元素，可通过消化道及呼吸道进入体内，是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康，能影响人体神经系统的许多功能，特别是对婴幼儿的智力发育，儿童的学习记忆功能。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，水果制品中铅的最大限量值为1.0mg/kg（其中干制品需按脱水率进行折算）。食品中铅超标的原因可能是，企业在生产时未对原料进行严格验收或为降低产品成本而采用劣质原料，由生产原料或辅料带入到产品中；也可能是食品生产加工过程中的加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。

## 二氧化硫残留量

二氧化硫、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后产生二氧化硫残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，干制蔬菜二氧化硫残留量不得超过0.2 g/kg。蔬菜干制品二氧化硫残留量超标可能是蔬菜干制品在加工过程中为了起到漂白和防腐的作用，超范围或超限量使用亚硫酸盐等漂白剂，从而导致产品中二氧化硫残留量不符合要求。少量的二氧化硫进入身体可能危害不大，但如果长期食用二氧化硫残留量超标的食品，可能会对人体健康造成一定的不良影响。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，若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

## 镉(以Cd计)

镉是常见的污染重金属元素之一，联合国环境规划署(DNFP)和国际职业卫生重金属委员会将镉列入重点研究的环境污染物，世界卫生组织(WHO)则将其作为优先研究的食品污染物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定辣椒中镉的限量≤0.05mg/kg。辣椒镉不合格可能是种植过程中对环境中镉元素的富集导致。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导致肾和骨骼损伤等。