附件2

部分不合格项目小知识

一、不合格项目小知识

**（一）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，腌渍的蔬菜二氧化硫最大残留量为0.1 g/kg；干制蔬菜中二氧化硫最大残留量为0.2 g/kg；香辛料八角中二氧化硫最大残留量为0.15g/kg，其他香辛料类中不得使用二氧化硫食品添加剂；炒货及坚果制品中不得使用二氧化硫食品添加剂；生湿面制品中不得使用二氧化硫食品添加剂；蜜饯凉果类二氧化硫最大残留量为0.35g/kg；水果干类中二氧化硫最大残留量为0.1g/kg。食品中二氧化硫残留量超标可能是食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。

**（二）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，生湿面制品中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。

**（三）克百威**

克百威是一种具有内吸、触杀和胃毒作用的氨基甲酸酯类杀虫剂。《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，豆类蔬菜中克百威最大残留限量值为0.02mg/kg。导致食品中克百威超标的因素有：种植过程中违规使用；环境污染，富集。克百威不易降解，容易造成环境污染。少量的克百威农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用克百威超标的食品，会危害人体健康。

**（四）水胺硫磷**

水胺硫磷是一种兼具胃毒和杀卵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，豆类蔬菜、茶叶中水胺硫磷最大残留限量值为0.05mg/kg。水胺硫磷主要通过食道、皮肤和呼吸道引起人体中毒，短期内大量接触可引起急性中毒，引起头痛、恶心、多汗、胸闷、视力模糊等症状。

**（五）防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和**

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且还规定了同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。我国允许使用的食品防腐剂为低毒、安全性较高的品种，但长期过量食用防腐剂超标的食品可能会对人体健康造成一定的损害。

**（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，腌渍的蔬菜中糖精钠（以糖精计）最大使用量为0.15g/kg；自制馒头花卷不得使用糖精钠(以糖精计)。糖精钠对人体无任何营养价值，长期食用糖精钠超标的食品，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。

**（七）菌落总数**

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求，一定程度上标志着食品卫生质量的优劣。《广东省食品安全地方标准 非预包装即食食品微生物限量》（DBS 44/006-2016）中规定，所有食物材料烹熟后立即食用或立即出售的即食食品（熟肉制品和熟制水产品除外）菌落总数＜104 CFU/g为满意，104＜105CFU/g为可接受，≥105CFU/g为不合格；熟肉制品和熟制水产品菌落总数＜105 CFU/g为满意，105＜106CFU/g为可接受，≥106CFU/g为不合格。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，从一批产品中采集5个样品，若5个样品的检验结果均小于或等于m值（≤104CFU/g），则这种情况是允许的；若≤2个样品的结果（X）位于m值和M值之间（104CFU/g＜X≤105CFU/g）,则这种情况也是允许的；若有3个及以上的样品检验结果位于m值和M值之间，则这种情况是不允许的；若有任一样品的检验结果大于M值（＞105CFU/g），则这种情况也是不允许的。《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）中规定，从一批产品中采集5个样品，若5个样品的检验结果均小于或等于m值（≤2.5×104CFU/g），则这种情况是允许的；若≤2个样品的结果（X）位于m值和M值之间（2.5×104CFU/g＜X≤105CFU/g）,则这种情况也是允许的；若有3个及以上的样品检验结果位于m值和M值之间，则这种情况是不允许的；若有任一样品的检验结果大于M值（＞105CFU/g），则这种情况也是不允许的[不适用于终产品含有活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品]。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）中规定，熟肉制品（发酵肉制品类除外）从一批产品中采集5个样品，若5个样品的检验结果均小于或等于m值（≤104CFU/g），则这种情况是允许的；若≤2个样品的结果（X）位于m值和M值之间（104CFU/g＜X≤105CFU/g）,则这种情况也是允许的；若有3个及以上的样品检验结果位于m值和M值之间，则这种情况是不允许的；若有任一样品的检验结果大于M值（＞105CFU/g），则这种情况也是不允许的。《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884-2016）中规定，从一批产品中采集5个样品，若5个样品的检验结果均小于或等于m值（≤103CFU/g），则这种情况是允许的；若≤2个样品的结果（X）位于m值和M值之间（103CFU/g＜X≤104CFU/g）,则这种情况也是允许的；若有3个及以上的样品检验结果位于m值和M值之间，则这种情况是不允许的；若有任一样品的检验结果大于M值（＞104CFU/g），则这种情况也是不允许的。食品的菌落总数超标，说明产品的卫生状况达不到基本的卫生要求，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。消费者食用菌落总数超标严重的食品，容易患痢疾等肠道疾病，会引起呕吐、腹泻等症状。

**（八）铝的残留量**

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矶）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后会产生铝残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，油炸面制品中铝的残留量(干样品，以Al计)不得超过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。

**（九）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 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，熟制葵花籽过氧化值应≤0.80g/100g，其他熟制坚果和籽类食品过氧化值应≤0.50g/100g。《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，腌腊禽制品中过氧化值(以脂肪计)应≤1.5g/100g。《食品安全国家标准 糕点、 面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点的过氧化值(以脂肪计)应≤0.25g/100g。《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100-2015）中规定，饼干中的过氧化值（以脂肪计）应≤0.25g/100g。《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136-2015）中规定，预制水产干制品中的过氧化值（以脂肪计）应≤0.6g/100g。食用过氧化值超标的食品可能会导致肠胃不适、腹泻等症状。

**（十）铅**

铅是一种对人体有害的金属元素。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，生姜中铅(以Pb计)限量值为0.2mg/kg；干制蔬菜中铅(以Pb计)限量值为0.8mg/kg。铅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，小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。

**（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，白酒中不得使用甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）；腌渍的蔬菜中甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）最大使用量为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。

**（十二）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。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）中规定，从一批产品中采集5个样品，若5个样品的检验结果均小于或等于m值（≤10CFU/g），则这种情况是允许的；若≤2个样品的结果（X）位于m值和M值之间（10CFU/g＜X≤102CFU/g）,则这种情况也是允许的；若有3个及以上的样品检验结果位于m值和M值之间，则这种情况是不允许的；若有任一样品的检验结果大于M值（＞102CFU/g），则这种情况也是不允许的。《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。大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工具器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。餐者使用了大肠菌群不合格的餐饮具或食用了大肠菌群不合格的食品可能会出现呕吐、腹泻等消化道症状。

**（十三）苯甲酸及其钠盐**

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，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，腌渍的蔬菜中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）最大使用量为1.0g/kg。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。

**（十四）酒精度**

酒精度又叫酒度，是酒类的一个重要理化指标，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。《清香型白酒》（GB/T 10781.2-2006）、《固液法白酒（含第1号修改单）》（GB/T 20822-2007 ）、《山葡萄酒》（GB/T 27586-2011）中规定，实际酒精度应在标示值±1.0%vol的偏差范围内。酒精度未达到标准要求的原因，可能是包装不严密造成酒精挥发；还可能是企业为降低成本，用低度酒冒充高度酒。酒中酒精度不达标会影响酒的品质及口感，此外由于产品实际酒精度与明示指标不符也可能对消费者构成欺骗行为。

**（十五）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。少量的倍硫磷农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用倍硫磷超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（十六）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。

**（十七）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，芹菜中噻虫胺最大残留限量值为0.04mg/kg；根茎类蔬菜中噻虫胺最大残留限量值为0.2mg/kg；香蕉中噻虫胺最大残留限量值为0.02mg/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。

**（十八）啶虫脒**

啶虫脒属硝基亚甲基杂环类化合物，是一种新型杀虫剂。该产品具有较强的触杀和渗透作用，残效期长，对黄瓜、苹果树、柑橘树的蚜虫有较好的防治效果。《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，枸杞（干）中啶虫脒最大残留限量值为2mg/kg；普通白菜中啶虫脒最大残留限量值为1mg/kg。啶虫脒对人畜低毒，少量的啶虫脒农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用啶虫脒超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（十九）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、叶菜类蔬菜（芹菜除外）中毒死蜱最大残留限量值均为0.02mg/kg；芹菜中毒死蜱最大残留限量值为0.05mg/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。

**（二十）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。

**（二十一）氯氰菊酯和高效氯氰菊酯**

氯氰菊酯和高效氯氰菊酯是非内吸性杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，属于拟除虫菊酯类性农药。《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，果类调味料（豆蔻除外）中氯氰菊酯和高效氯氰菊酯最大残留限量值为0.1mg/kg。食用食品一般不会导致氯氰菊酯和高效氯氰菊酯的急性中毒，但长期食用氯氰菊酯和高效氯氰菊酯超标的食品，对人体健康也有一定影响。

**（二十二）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。其中其他动物肌肉和脂肪、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长期食用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。

**（二十三）磺胺类（总量）**

磺胺类药物是一种人工合成的抗菌药，具有抗菌谱较广、性质稳定、使用简便等特性，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，广泛用于防治鸡球虫病。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）规定，食品动物肌肉、脂肪、肝、肾以及鱼皮和肉中磺胺类（总量）最高残留限量值为100μg/kg。长期摄入磺胺类超标的动物性食品，可能导致泌尿系统和肝脏损伤等健康危害。

**（二十四）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，大量食用含有高浓度氟虫腈的食品，会损害肝脏、甲状腺和肾脏。

**（二十五）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、黏膜）可引起急性中毒。少量的甲拌磷农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲拌磷超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（二十六）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。

**（二十七）孔雀石绿**

孔雀石绿属于三苯甲烷类化学物，既是染料，也是杀真菌、杀细菌、杀寄生虫的药物。《中华人民共和国农业农村部公告第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。食用食品一般不会导致孔雀石绿的急性中毒，但长期食用孔雀石绿超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（二十八）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。少量的灭蝇胺农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用灭蝇胺超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（二十九）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，茄果类蔬菜、豆类蔬菜、瓜类蔬菜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。

**（三十）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；小油菜中阿维菌素最大残留限量值为0.1mg/kg。少量的阿维菌素残留不会引起人体急性中毒，但长期食用阿维菌素残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（三十一）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 2762-2022）中规定，新鲜蔬菜（叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜、黄花菜除外）中镉（以Cd计）限量为0.05mg/kg；食用菌及其制品（香菇、羊肚菌、獐头菌、青头菌、鸡油菌、榛蘑、松茸、牛肝菌、鸡枞、多汁乳菇、松露、姬松茸、木耳、银耳及以上食用菌的制品除外）限量为0.2mg/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。

**（三十二）甲基异柳磷**

甲基异柳磷是一种土壤杀虫剂，对害虫具有较强的触杀和胃毒作用。杀虫广谱、残效期长，是防治地下害虫的优良药剂。《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，叶菜类蔬菜中甲基异柳磷最大残留限量值为0.01mg/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。

**（三十三）苯醚甲环唑**

苯醚甲环唑是高效广谱杀菌剂，对蔬菜和瓜果等多种真菌性病害具有很好的防治作用。《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，葡萄中苯醚甲环唑最大残留限量值为0.5mg/kg。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。

**（三十四）不挥发酸(以乳酸计)**

食醋的总酸包括挥发酸和不挥发酸，不挥发酸以乳酸为主，不挥发酸的百分含量的占比密切影响着食醋的风味，不挥发酸占比过少，挥发酸占比过多，食醋的酸味就会刺鼻回味短，不挥发酸占比达标，利于食醋柔和可口酸味的形成。《酿造食醋》（GB/T 18187-2000）中规定，固态发酵食醋中不挥发酸的指标不得低于0.50g/100ml。食醋中不挥发酸含量不达标的原因可能是：食品原料不符合相关质量要求；生产加工工艺控制不严，未按配方投料。

**（三十五）大肠埃希氏菌**

大肠埃希氏菌又叫大肠杆菌，是肠道中最普遍、数量最多的一类细菌，也是食品污染程度的重要参数指标。大肠埃希氏菌则是肠出血性大肠杆菌（EHEC）的代表菌株，该菌感染剂量极低，可产生大量的Vero毒素，能引起人的出血性腹泻和肠炎。《广东省食品安全地方标准 非预包装即食食品微生物限量》（DBS 44/006-2016）中规定，非预包装即食食品（不适用于以生乳制成的芝士）的大肠埃希氏菌＜20 CFU/g为满意，20 -100CFU/g为可接受，＞100CFU/g为不合格。大肠埃希氏菌超出相关标准所规定的限量值，则说明食品存在卫生质量缺陷，提示该食品中存在着肠道致病菌污染的可能性，对人体健康具有潜在的危险性。检出的原因可能是食品从业人员没有对环境、加工储存设备和人手等采取严格的消毒措施和保洁措施，造成产品受到污染。

**（三十六）阴离子合成洗涤剂**

阴离子合成洗涤剂，即我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，其起效成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质,因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点,在消毒企业中广泛使用。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具中不得检出阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)。部分餐饮从业人员卫生意识不强，用洗涤剂浸泡餐（饮）具后，未用清水冲刷或者冲刷时间较短易导致洗涤剂残留。长期使用十二烷基苯磺酸钠超标的餐（饮）具，可能容易引起呼吸系统过敏性反应。

**（三十七）蛋白质**

人体的生长、发育、遗传等一切生命活动都离不开蛋白质。《固体饮料》（GB/T 29602-2013）中规定复合蛋白固体饮料和其他蛋白固体饮料中蛋白质含量不低于0.7%；《冷冻饮品 冰淇淋》（GB/T 31114-2014）中规定组合型冰淇淋产品中蛋白质指标不低于2.2g/100g；《植物蛋白饮料 椰子汁及复原椰子汁》（QB/T 2300-2006）中规定产品中蛋白质指标不低于0.5g/100g。蛋白质不达标原因可能是原辅料质量控制不严；生产加工过程中搅拌不均匀；企业未按标签明示值或企业标准的要求进行添加等。

**（三十八）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，胡萝卜中敌敌畏最大残留限量值为0.5mg/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。

**（三十九）呋喃唑酮代谢、呋喃西林代谢物**

呋喃唑酮、呋喃西林是属于硝基呋喃类广谱抗生素，广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，和蛋白质结合而相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反应硝基呋喃类药物的残留状况。《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，硝基呋喃为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。

**（四十）氟苯尼考**

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业农村部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）规定，贝类肌肉中氟苯尼考残留限量值为100μg/kg。正常情况下消费者不必对食品中检出氟苯尼考过于担心，但长期食用氟苯尼考残留超标的食品，对人体健康有一定风险。

**（四十一）黄曲霉毒素B1**

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的化学物质。其毒性作用主要是对肝脏的损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定，发酵豆制品中黄曲霉毒素B1应≤5.0μg/kg。黄曲霉毒素B1是黄曲霉寄生曲霉产生的[次生代谢产物](http://baike.baidu.com/view/1079691.htm)的一种。它对包括人和若干动物具有较强的毒性，其危害性在于对人及动物肝脏等组织有破坏作用, 能诱使动物发生肝部、胃部等部位的癌症。

**（四十二）腈菌唑**

腈菌唑是具有保护、治疗性的内吸性杀菌剂，用于多种作物防治子囊菌、半知菌和担子菌病害。《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，叶菜类蔬菜中腈菌唑最大残留限量值为0.05mg/kg。食用食品一般不会导致腈菌唑的急性中毒，但长期食用腈菌唑超标的食品，对人体健康也有一定影响。

**（四十三）山梨酸及其钾盐**

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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，熟肉制品中山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）最大使用量为0.075g/kg；饼干中不得使用山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)。山梨酸及其钾盐是一种相对无毒的食品添加剂，在生物体内可被代谢为二氧化碳和水排出体外。但如果长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。

**（四十四）罗丹明B**

罗丹明B又称玫瑰红B或碱性玫瑰精，是一种鲜桃红色的人工合成的碱性荧光染料。罗丹明B属于工业染料，主要用于实验室中细胞荧光染色剂、有色剂、烟花爆竹、造纸工业、制造油漆和颜料，也可用于织物、皮革制品的染色。《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(第一批)》（食品整治办[2008]3 号）中规定，食品中不得添加罗丹明B。食用添加了罗丹明B的食品可能会出现头痛、头晕、咽干、恶心、腹痛、乏力等症状。

**（四十五）柠檬黄**

柠檬黄是一种人工合成的食用着色剂，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，蜜饯凉果中柠檬黄最大使用量为0.1g/kg。蜜饯中检出柠檬黄可能是企业在生产加工过程中为了改善蜜饯感官品质，超范围使用了该类食品添加剂。合成着色剂本身没有营养价值,但长期过量食用可能对人体健康产生一定影响。

**（四十六）沙门氏菌**

沙门氏菌是一种常见的食源性致病菌。感染沙门氏菌的人或带菌者的粪便污染食品，可使人发生食物中毒。据统计在世界各国的种类细菌性食物中毒中，沙门氏菌引起的食物中毒常列榜首。沙门氏菌在冰箱中可生存3～4个月，在自然环境的粪便中可存活1～2个月。沙门氏菌最适繁殖温度为37℃，在20℃以上即能大量繁殖。《非预包装即食食品微生物限量》（DBS 44/006-2016）中规定在非预包装即食食品中不得检出沙门氏菌。由沙门氏菌引起的症状主要有恶心、呕吐、腹痛、头痛、畏寒和腹泻等，还伴有乏力、肌肉酸痛、视觉模糊、中等程度发热、躁动不安和嗜睡。

**（四十七）五氯酚酸钠**

五氯酚酸钠属于有机氯农药，是氯代烃类杀虫剂和杀真菌剂。《中华人民共和国农业农村部公告第250号》中规定，五氯酚酸钠为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。五氯酚酸钠能抑制生物代谢过程中氧化磷酸化作用, 会造成人体的肝、肾及中枢神经系统的损害。

**（四十八）玉米赤霉烯酮**

玉米赤霉烯酮是玉米赤霉菌的代谢产物。玉米赤霉烯酮主要污染玉米、小麦、大米、大麦、小米和燕麦等谷物。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定玉米、玉米面（渣、片）中玉米赤霉烯酮的含量不得大于60μg/kg。玉米赤霉烯酮具有雌激素样作用，能造成动物急慢性中毒，引起动物繁殖机能异常甚至死亡。人体摄入过量玉米赤霉烯酮会对健康造成一定的危害。

**（四十九）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。

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；建立健全的产品召回机制，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**

针对种植养殖环节，种植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，对种植养殖基地、农户进行药物使用知识的培训力度，加强种植养殖户对不同季节、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。