附件3

部分不合格项目小知识

一、不合格项目小知识

**（一）氟苯尼考**

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业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）中均规定，氟苯尼考可用于猪、牛、羊、禽、鱼等，但在产蛋期家禽中禁用（鸡蛋、鸭蛋等中不得检出）。正常情况下消费者不必对禽蛋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蛋品，对人体健康有一定风险。

**（二）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，发酵面制品中不得使用苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积，但人体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。

**（三）氧氟沙星**

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，因抗菌谱广、抗菌活性强等曾被广泛用于畜禽细菌性疾病的治疗和预防。《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告第2292号）中规定，自2016年12月31日起，停止经营、使用用于食品动物的包括氧氟沙星在内的4种原料药的各种盐、酯及其各种制剂。氧氟沙星残留在人体中蓄积，可能引起人体耐药性，长期摄入氧氟沙星超标的动物性食品，可引起轻度胃肠道刺激或不适以及头痛、头晕、睡眠不良等症状，大剂量还可能引起肝损害。

**（四）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—2019）中规定，普通白菜中啶虫脒应≤1mg/kg。啶虫脒对人畜低毒，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。

**（五）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，其中水产品、家禽肌肉中恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)应≤100μg/kg。老年人、儿童及低免疫力人群摄入较多恩诺沙星不合格的产品，可引起轻度胃肠道不适、头痛、头晕等症状，并产生耐药性。

**（六）二氧化硫残留量**

食品中的二氧化硫残留通常是指二氧化硫、硫磺以及焦亚硫酸钠、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等无机亚硫酸盐残留的统称。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，干制蔬菜中二氧化硫残留量应≤0.2g/kg，干制的食用菌和藻类中二氧化硫残留量应≤0.05g/kg。对二氧化硫有过敏反应的人（如哮喘病患者等）若食用二氧化硫超标的食物，可能会出现气喘、头痛或恶心等过敏症状。若长期大量摄入二氧化硫残留超标的食品，则可能对人体健康造成危害，其毒性表现为胃肠道反应，如恶心、呕吐等。此外，还会影响钙吸收，使机体钙丢失。

**（七）呋喃西林代谢物**

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，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残疾而对人类健康造成危害，对人体有致癌、致畸胎副作用。

**（八）4-氯苯氧乙酸钠**

1. 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。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。

**（九）6-苄基腺嘌呤**

6-苄基腺嘌呤是一种广泛使用的添加于植物生长培养基的细胞分裂素。具有抑制植物叶内叶绿素、核酸、蛋白质的分解，保绿防老;将[氨基酸](https://baike.so.com/doc/914377-966548.html" \t "_blank)、[生长素](https://baike.so.com/doc/626543-663171.html" \t "_blank)、无机盐等向处理部位调运等多种效能，广泛用在农业、果树和园艺作物从发芽到收获的各个阶段。《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6-苄基腺嘌呤。6-苄基腺嘌呤在豆芽中添加过量后，会导致儿童发育早熟，女性生理改变，老年人骨质疏松等，甚至有致癌可能。

**（十）总汞**

汞是一种毒性较大、熔点低、易挥发的银色液体金属，俗称水银。食品中的汞元素主要以金属汞、无机汞和有机汞（甲基汞、二甲基汞、乙基汞、苯甲基汞等）的形态存在。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，食用菌制品总汞应≤0.1/(1-脱水率）mg/kg。长期食用汞含量超标的食品可能会对肾脏细胞产生毒性作用，损伤脑和神经系统。孕妇食用汞超标的食品会对胎儿中枢神经发育有不良影响。

**（十一）总砷**

砷作为一种类金属元素，广泛存在于土壤、水体和生物体内，是一种毒性较高的污染元素，包括无机砷和有机砷。一般来说，无机砷对人体的毒性比有机砷大，有机砷在机体内吸收率极低，大部分无变化就被排出体外。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，食用菌制品总汞应≤0.5/(1-脱水率）mg/kg。长期摄入砷超标的食品对人体健康造成的不良影响主要包括癌症、皮肤病、心血管系统疾病、神经系统中毒和糖尿病。食物中砷污染的主要原因有：含砷的废水等污染农作物和土壤，对食品造成砷污染；无机砷农药的使用，以及有机砷类杀菌剂的过量使用可致农作物中砷含量明显增加；食品加工过程中使用的原料、化学物和添加剂被砷污染或误用；被砷污染的容器或包装材料造成食品的砷污染。

**（十二）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 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）中规定，腌腊禽制品的过氧化值(以脂肪计)应≤1.5g/100g，火腿、腊肉、咸肉、香（腊）肠的过氧化值(以脂肪计)应≤0.5g/100g。食用过氧化值过高的食品可能会导致肠胃不适、腹泻等症状。

**（十三）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 44-2016）中规定，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。食品的菌落总数超标，说明其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。

**（十四）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 2763-2019）中规定，茄果类和豆类蔬菜中克百威（克百威和3-羟基克百威之和，以克百威计）应≤0.02 mg/kg。克百威对鱼类、鸟类及野生动物有害。对在施药区觅食的鸟类可能致命，这种误食致死的鸟尸可能还会对其他鹰类及肉食鸟类造成危险，并且该农药不易降解，容易造成环境污染。

**（十五）孔雀石绿**

孔雀石绿是三苯甲烷类化学物，为工业染料，因其具有杀菌作用，常被不法商家用于处理受寄生虫影响的淡水水产品。《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。有研究表明，孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿除了具有致癌性，还可能会导致胎儿畸形和呼吸毒性。在组织病理学上，还发现了该药物对多器官包括肝肾的伤害或导致功能障碍。

**（十六）铝的残留量**

铝作为食品添加剂硫酸铝钾/硫酸铝铵的重要成分，经常会添加在食物中作为膨松剂或稳定剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，粉丝粉条中的铝的残留量(干样品，以Al计)应≤200mg/kg。铝有一定的慢性毒性，摄入铝超标的食品，在体内可造成铝的蓄积，轻者会使食欲减退，引起贫血，重者会表现为神经毒性，使人运动失调、记忆力衰退等。

**（十七）尼卡巴嗪残留标志物**

尼卡巴嗪主要用于预防鸡、火鸡等禽类球虫病，具有高效、低毒、性能稳定、抗药性小等特点，在饲料中使用后会在动物的肌肉和组织中产生不同程度的残留。《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，尼卡巴嗪在鸡的肌肉和皮/脂中应≤200μg/kg。长期食用尼卡巴嗪残留超标的食品可能会对人体健康产生危害。

**（十八）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 2762-2017）中规定，水产制品（海蜇制品除外）中铅(以Pb计)应≤1.0mg/kg。铅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。

**（十九）水胺硫磷**

水胺硫磷为有机磷杀虫剂，兼具胃毒和杀卵作用，主要用于防治果树、水稻和棉花虫害。《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，水胺硫磷在豆类蔬菜中应≤0.05mg/kg。水胺硫磷属于高毒农药，主要通过食道、皮肤和呼吸道引起中毒。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。

**（二十）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。

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。

**（三）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。

**（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。