附件3

部分不合格项目小知识

一、不合格项目小知识

**（一）酸价**

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。《芝麻油》（GB/T 8233-2018）中规定,芝麻油中一级产品酸价(KOH)应≤2.5mg/g，二级产品酸价(KOH)应≤3.0mg/g。酸价过高会导致食品有哈喇味，所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，会导致肠胃不适症状，特别是对抵抗能力较弱的老人、孕妇、小孩危害更明显。

**（二）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 2763-2019）中规定，茶叶中的多菌灵应≤5mg/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。

**（三）铬**

微量的铬是人体必需的[元素](https://baike.so.com/doc/4689751-4903712.html" \t "https://baike.so.com/doc/_blank)，其中，三价铬对人体几乎不产生有害作用；而六价铬则对人有慢性毒害，可通过消化道、呼吸道、皮肤和粘膜侵入人体，在体内主要积聚在肝、肾和内分泌腺中。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，肉制品中铬（以Cr计）应≤1.0mg/kg。长期食用铬超标的食品会引起肾脏、肝脏、神经系统和血液的病变。

**（四）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，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。

**（五）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，磺胺类在所有食品动物的肌肉和脂肪中的最高残留限量为100μg/kg，但在产蛋期家禽中禁用（鸡蛋不得检出）。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。

**（六）氰戊菊酯和S-氰戊菊酯**

氰戊菊酯和S-氰戊菊酯是一种广谱高效拟除虫菊酯杀虫剂，对害虫具触杀、胃毒作用，适用于多种作物的害虫防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）中规定，茶叶中的氰戊菊酯和S-氰戊菊酯应≤0.1mg/kg。长期饮用氰戊菊酯和S-氰戊菊酯超标的茶叶，虽然不会导致急性中毒，但对人体健康造成一定的影响。茶叶中氰戊菊酯和S-氰戊菊酯超标的原因，可能是茶农违规使用相关农药，也可能是环境中残留农药的迁移性污染。

**（七）三氯杀螨醇**

三氯杀螨醇是一种广谱性有机氯杀螨剂，一般用于杀灭棉花、果树、花 卉等的螨虫，在环境中降解缓慢，蓄积性强，对环境危害较大。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中的规定，茶叶中三氯杀螨醇≤0.01mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食 用三氯杀螨醇超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

**（八）水分**

水分属于理化指标，是食品的一个内在质量因素，各类食品的产品标准常对水分含量有明确的限值要求，水分高低反映产品的含水量。合理的水分控制，可避免产品的功效成分或营养物质分解、酶解变质、霉变等，有助于保持产品质量稳定。《食品安全国家标准 食用菌及其制品》（GB 7096-2014）中规定，香菇干制品、银耳干制品以外的其他食用菌干制品水分应≤12g/100g。食品的水分不合格对人体健康没有重大影响，但是，水分超标会缩短产品的保质期限，使产品易发生霉变，可能引起产品质量的下降。

**（九）糖精钠**

糖精钠，又称可溶性糖精，是一种甜味剂。由于其甜度为蔗糖的300到500倍，且不被人体代谢吸收，被广泛用于饮料、果冻、酱腌菜、蜜饯、糕点、凉果等。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，冷冻饮品（食用冰除外）中糖精钠(以糖精计)应≤0.15g/kg。个别企业为了追逐利润，仍出现不合格产品，其不合格的主要原因为：原辅材料质量控制不严，盲目使用一些成份不明确的复合添加剂，造成糖精钠超标。不合理使用糖精钠，会对人体健康产生不良影响，尤其少年儿童免疫系统发育尚不成熟，肝脏代谢排毒能力相对较弱，危害更加明显。

**（十）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≤0.2 g/kg。摄入少量二氧化硫，可在人体内经酶转化后由尿液排出体外，一般不会对人体健康造成不良影响，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。

**（十一）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，干制蔬菜中的铅(以Pb计)应≤0.1/(1-脱水率)(mg/kg)，薯类干制品的铅(以Pb计)应≤0.2/(1-脱水率)(mg/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。

**（十二）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 2763-2019）中规定，茶叶中中氧乐果应≤0.05mg/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；食品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，甚至致癌致突变。

**（十三）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 2763-2021）中规定，鳞茎类蔬菜中水胺硫磷应≤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、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。

1. **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。