附件4

部分不合格项目小知识

一、不合格项目小知识

**（一）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。

**（二）过氧化值**

过氧化值（以脂肪计）主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。《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）的最大限量值为0.25g/100g。过氧化值超标的原因，可能是产品因储存不当导致其中的脂肪氧化或生产用油变质，或因产品漏气、储存过程中环境条件控制不当而导致。

**（三）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。《绿色食品 淀粉及淀粉制品》（NY/T 1039-2014）中规定,淀粉制品中铝的残留量(干样品，以Al计)不得检出（＜25 mg/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。

**（四）多西环素（强力霉素）**

 多西环素（强力霉素）是一种四环素类药物，一般用于治疗衣原体支原体感染。《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，多西环素（强力霉素）在禽的肌肉中最高残留限量为100μg/kg，但产蛋期家禽禁用（鸡蛋中不得检出多西环素）。长期食用多西环素（强力霉素）残留超标的食品，可使病原体产生耐药性，对人体健康有一定影响。

**（五）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，米粉制品中不得使用脱氢乙酸及其钠盐。由于脱氢乙酸可与血浆中的白蛋白或组织中蛋白质的胺基结合，若长期过量食用脱氢乙酸含量超标的食品可能会引起肝、肾和中枢神经系统的损伤。

**（六）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，茄果类蔬菜中氧乐果残留限量值应≤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，甚至致癌致突变。

**（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。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、生长素、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。

**（九）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，干制蔬菜中二氧化硫残留量应≤0.2 g/kg。人体摄入的少量二氧化硫和亚硫酸盐会迅速以硫酸盐形式排出体外, 因此二氧化硫和亚硫酸盐的系统性毒性低，在一般食用情况下，不会对人体健康造成不良影响。但对二氧化硫有过敏反应的人（如哮喘病患者等），则可能出现气喘、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。

**（十）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。长期食用检出孔雀石绿的食品可能会危害人体健康。

**（十一）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。《鸡精调味料》（SB/T 10371-2003）中规定，鸡精调味料中菌落总数应≤10000 cfu/g。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。

**（十二）糖精钠**

糖精钠的甜度约为蔗糖的450～550倍，故其十万分之一的水溶液即有甜味感，浓度高了以后还会出现苦味。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，餐饮成品的饮料（自制）不得使用糖精钠。糖精钠是有机化工合成产品，除了在味觉上引起甜的感觉外，对人体无任何营养价值。相反，当人体食用较多的糖精钠时，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。

**（十三）氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯**

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯是一种具有触杀和胃毒作用的拟除虫菊酯类农药。《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，瓜类蔬菜中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留限量值应≤0.05mg/kg。氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯对皮肤有刺激作用，接触量大时会引起头痛、头昏、恶心、呕吐、双手颤抖等症状。

**(十四)标签**

食品标签是指食品包装上的文字、图形、符号及一切说明物。食品标签的所有内容应符合法律、法规的规定，并符合相应食品安全标准的规定；必须通俗易懂、真实准确、科学合理。不应以直接或以暗示性的语言、图形、符号，导致消费者将购买的食品或食品的某一性质与另一食品混淆。也不应以虚假夸大的、引起误解的或欺骗性的方式描述或介绍食品。

本次抽检发现样品标签不符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）和《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）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。

**（十五）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、鹅蛋中不得检出）。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。

**（十六）氯霉素**

氯霉素一种杀菌剂，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。《关于印发<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（第五批）的通知>》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人体肠道菌群失调，导致消化机能紊乱；此外，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。

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）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。

**（四）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。