附件31

不合格项目的小知识

一、钠

钠是人体中一种重要无机元素，参与水的代谢，保证体内水的平衡，维持体内酸和碱的平衡。维持血压正常，增强神经肌肉兴奋性。但是钠摄入量高时，会相应减少钙的重吸收，易造成人体缺钙；此外摄入较高量的钠还可能出现水肿、血压上升、血浆胆固醇升高、脂肪清除率降低、胃黏膜上皮细胞受损等情况。月饼中检出钠的含量超过标准值的原因可能是使用的原料及辅料中含有比例较高的钠；生产加工环节控制不严，包括生产加工过程中搅拌不均匀、企业未按照标签明示值或企业标准的要求进行添加等。

二、总糖(以葡萄糖计)

按GB/T27588-2011《露酒》标准中的要求，生产单位须在标签上标注含糖量，露酒中的总糖不合格一是生产单位在加工中未严格按生产工艺的要求进行调配，对食糖的添加量控制不好导致。二是存在偷工减料的行为。

三、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸是一种低毒高效防腐、防霉剂。在酸、碱条件下均有一定的抗菌作用，尤其对霉菌的抑制作用最强，对人体毒害较小。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中对于食品中的脱氢乙酸及其钠盐的使用有着严格的规定。脱氢乙酸及其钠盐项目不合格的原因可能是原料带入、违规使用或过程控制不严。

四、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计）

山梨酸(山梨酸钾)安全性较高，它可以被人体的代谢系统吸收而迅速分解为二氧化碳和水，在体内无残留。毒性仅为苯甲酸的1/4, 一般食品中添加量只要不超过限量要求是很安全的，如果超标严重，并且长期服用，在一定程度上会抑制骨骼生长，危害肾、肝脏的健康。不合格原因可能是违规使用；过程控制不严；原料带入。

五、4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)

4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）又称防落素、保果灵，是一种植物生长调节剂。主要用于防止落花落果、抑制豆类生根等。《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》（2015年 第11号）中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出4-氯苯氧乙酸钠，可能是由于生产者在豆芽生产过程中为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

六、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。菌落总数超标的原因，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗不到位；也可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

七、恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）

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。《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，恩诺沙星在家禽和其他动物的肌肉以及鱼的皮+肉中最大残留限量值100μg/kg，在鸡蛋中不得检出。恩诺沙星超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量；也可能是养殖户不遵守休药期规定，致使产品上市销售时残留超标。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致恩诺沙星在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。

八、铅(以 Pb 计)

铅是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762-2017）规定姜中铅的最大限量值均为0.1mg/kg。铅超标的原因，可能是蔬菜种植过程中对环境中铅元素的富集。铅可在人体内积累，长期摄入铅超标的食品会严重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。

九、6-苄基腺嘌呤(6-BA)

6-苄基腺嘌呤(6-BA)是一种广泛使用的添加于植物生长培养基的细胞分裂素。《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》（2015年 第11号）中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出6-苄基腺嘌呤(6-BA)的原因，可能是生产者为提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

十、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）中对动物性食品中氟苯尼考的最高残留限量有严格的规定。氟苯尼考不合格的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。长期摄入含有氟苯尼考的食品，可能会引起头晕、呕吐、腹泻等症状，甚至还可能引起肝损害。

十一、噻虫嗪

噻虫嗪是烟碱类低毒杀虫剂，对眼睛和皮肤无刺激性。含量过高或长期暴露对人体会有一定的健康隐患。不合格的原因可能是菜农违规使用或滥用农药。

十二、甲硝唑

甲硝唑是一种抗生素和抗原虫剂。《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，甲硝唑为允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药（在所有食品动物的可食组织中均不得检出）。鸡蛋中检出甲硝唑的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

十三、酸价(以脂肪计)

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，生干籽类中酸价（以脂肪计）的最大限量值为3mg/g。造成酸值不合格的原因，可能是原料采购上把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当等，特别是在环境温度较高时，易导致食品中油脂的氧化酸败。

十四、霉菌

霉菌是自然界中常见的真菌，食品中霉菌超标原因可能是产品存储、运输条件控制不当导致流通环节抽取的样品被霉菌污染。霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。

十五、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种常见的条件致病菌，属于非发酵革兰氏阴性杆菌。本菌普遍存在，而在潮湿环境尤甚。饮用水中铜绿假单胞菌超标可能是由于个别企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位等导致。