附件3

部分不合格检验项目小知识

一、铝的残留量(干样品,以Al计)

铝的残留主要是使用了添加剂明矾。明矾是一种以硫酸铝为主要成分的复合盐类，含有大量的铝元素，是传统的食品改良剂和膨松剂，但其化学成分是硫酸铝钾，含有铝离子。铝是一种非人体所需的低毒金属元素，蓄积于体内会与多种蛋白质、酶等引起神经系统的病变，过量摄入会影响人体对铁、钙等成份的吸收，导致骨质疏松、贫血，甚至影响神经细胞的发育。如沉积在大脑中，可使脑组织发生器质性改变，出现记忆力衰退,甚至痴呆;如沉积于皮肤，可使皮肤弹性降低，皮肤皱纹增多;影响儿童骨骼的生长，使儿童智力受到影响。

二、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸（dehydroacetic acid）及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强，为苯甲酸钠的 2~10倍，在高剂量使用时能抑制细菌。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。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。脱氢乙酸超标的原因可能是个别生产经营企业为防止食品腐败变质，超量使用了该添加剂，或者其使用的复合添加剂中该添加剂含量较高；也可能是在添加过程中未计量或计量不准。

三、二氧化硫残留量

亚硫酸盐（sulfite）包括亚硫酸钠、亚硫酸钾、焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等，是常用的漂白剂、防腐剂和抗氧化剂。亚硫酸盐进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外。少量亚硫酸盐进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。联合国粮农组织（FAO）和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会（JECFA）建议其日容许摄入量（ADI）为 0~0.7mg/kgbw。亚硫酸盐（以二氧化硫残留量计）不符合标准的原因主要是生产经营企业超量使用该类添加剂，检出值较高的不排除使用原料不新鲜，以次充好的可能。

四、大肠菌群

大肠菌群主要来源于温血动物肠道，但广泛分布在自然界，餐具、食品中等都有可能存在，是评价食品卫生质量的重要指标之一。检出大肠菌群多是因为洗餐具的水受到了污染、厨房卫生环境较差、厨师去完卫生间没洗手。当然，也有可能是用餐环境中有污染源，比如：餐厅内有自由活动的宠物等。大肠菌群频繁出现在餐具中的原因：多数与卫生情况不达标有关。现实生活中，多数餐饮经营者可能会存在对餐饮具碗、筷、盘子等清洁管控不力，所以导致各类菌群超标。对于餐饮店而言，碗、盘子等需要及时清洁，并清洁到位。若是在清洗过程中有遗留的洗涤剂，未用清水及时冲洗干净同样也会引起各类菌类超标，特别是夏季，相对更容易滋生细菌。

1. 吡虫啉

吡虫啉（imidacloprid），内吸性杀虫剂，可层间传导，具有触杀和胃毒作用。容易被植物吸收，并在植物体内重新分配，有很好的根部内吸活性。防治刺吸式口器害虫，包括稻飞虱、叶飞虱、蚜虫、蓟马和粉虱。也可防治土壤害虫、白蚁和一些叮咬害虫，如稻水象甲和马铃薯甲虫。对线虫和螨没有活性。大鼠急性经口LD50450mg/kg，急性毒性分级为中等毒。属于烟碱类高效杀虫剂，作为错误的神经递质与乙酰胆碱受体结合，干扰神经系统中起重要作用的乙酰胆碱的正常功能，使神经传输保持开放状态，引起异常兴奋。中毒症状为恶心、呕吐、头痛、乏力、心跳过速等，严重者出现昏迷、呼吸衰竭。食用食品一般不会导致吡虫啉的急性中毒，但长期食用吡虫啉超标的食品，对人体健康也有一定影响。

GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，吡虫啉在香蕉的最大残留限量为0.05mg/kg。吡虫啉残留超标的原因可能是农产品种植者为加强防虫效果超量使用农药，也可能是种植户未严格按照农药安全间隔期，提前采收农作物。

六、噻虫胺

噻虫胺（clothianidin），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。土壤处理、叶面喷施和种子处理，防治水稻、玉米、油菜、果树和蔬菜、柑橘的刺吸式和咀嚼式害虫，如飞虱、椿象、蚜虫和烟粉虱。雌雄大鼠急性经口 LD50> 5000mg/kg，急性毒性分级为微毒。急性中毒可出现恶心、呕吐、头痛、乏力、躁动、抽搐等。食用食品一般不会导致噻虫胺的急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康也有一定影响。

GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，噻虫胺在豆类蔬菜的最大残留限量为0.01mg/kg。噻虫胺残留超标的原因可能是农产品种植者为加强防虫效果超量使用农药，也可能是种植户未严格按照农药安全间隔期，提前采收农作物。