附件3

不合格项目说明

一、农兽药残留超标

（一）甲拌磷

甲拌磷是有机磷类的高毒广谱内吸性杀虫剂，有触杀、胃毒、熏蒸作用,对刺吸式口器和咀嚼式口器害虫都具有很好的防治作用。甲拌磷在自然环境中容易流失也能迅速降解，半衰期短,不易蓄积。相关研究未见遗传毒性和致癌性。少量的农药残留不会引起人体急性中毒,但长期食用甲拌磷超标的食品,对人体健康可能有一定影响。根据《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，甲拌磷在蔬菜中的最大残留限量为0.01mg/kg。韭菜、芹菜中甲拌磷残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

 （二）毒死蜱

毒死蜱又名氯吡硫磷，是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱超标的食品，对人体健康可能有一定影响。根据《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，毒死蜱在韭菜（鳞茎类蔬菜）中的最大残留限量值为0.02mg/kg。韭菜中毒死蜱残留量超标的原因，可能是种植单位为了控制虫害而违规使用。

1. 甲硝唑

甲硝唑(metronidazole)是硝基咪唑类抗菌药。动物产品的甲硝唑残留，一般不会导致对人体的急性毒性作用。根据《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)规定，甲硝唑被列入允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。鸡蛋中检出甲硝唑的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使在上市销售产品中检出。

（四）尼卡巴嗪

尼卡巴嗪是4,4’-二硝基均二苯脲和 2-羟基-4,6-二甲基嘧啶（无抗球虫作用）的复合物。具有易吸收、体内分布广泛、长效等优点。对鸡的多种艾美耳球虫，如柔嫩、脆弱、毒害、巨型、堆型、布氏艾美耳球虫均有良好的防治效果。动物产品的尼卡巴嗪残留，一般不会导致对人体的急性毒性作用；目前，我国已批准使用的尼卡巴嗪，主要剂型为预混剂。用于鸡，蛋鸡产蛋期及种鸡禁用，休药期鸡为4日。根据《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）规定，鸡肉中尼卡巴嗪的最大残留限量标准为200μg/kg。鸡肉中尼卡巴嗪残留量超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使在上市销售产品中检出。

（五）草甘膦

草甘膦是一种非选择性、无残留灭生性除草剂，对多年生根杂草非常有效，广泛用于橡胶、桑、茶、果园及甘蔗地。食用食品一般不会导致草甘膦的急性中毒，但长期食用草甘膦超标的食品，对人体健康也有一定影响。根据《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，草甘膦在[茶叶](http://news.foodmate.net/tag_189.html%22%20%5Co%20%22%E8%8C%B6%E5%8F%B6%E7%9B%B8%E5%85%B3%E9%A3%9F%E5%93%81%E8%B5%84%E8%AE%AF%22%20%5Ct%20%22/home/pengyiming/%E6%96%87%E6%A1%A3%5C%5Cx/_blank)的最大残留量不得超过1mg/kg。

二、微生物污染

（一）菌落总数

菌落总数是指在被检样品的单位质量（g）、容积（mL） 或表面积（cm2）内，所含能在严格规定的条件下（需氧情况培养基及其 pH、培养温度与时间、计数方法等）培养所生成的微生物菌落的数量，以菌落形成单位（CFU）表示。菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。其卫生学意义主要是：一是作为食品被微生物污染程度，即清洁状态的标志，反映食品在生产过程中的卫生状况；二是预测食品耐保藏性。一般来讲，食品中菌落总数数量越多，食品腐败变质的速度就越快。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；还会加速食品的腐败变质，可能危害人体健康。菌落总数超标说明生产经营企业可能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；还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

（二）大肠埃希氏菌

大肠埃希氏菌属于食源性致病菌，不合格原因可能有生产加工人员带菌造成污染，或者原料污染、生产过程卫生条件控制不当、杀菌不彻底、储运不当，或者生产过程中产品的交叉污染。

三、超范围超限量使用食品添加剂

（一）脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸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，违规或超量使用了该添加剂，或者其使用的复配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。

1. 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

山梨酸又名花秋酸，多用其钾盐。其抗菌性强，能抑制细菌、真菌和酵母的生长，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。山梨酸可参与体内正常代谢，几乎对人体无害。只要摄入量在食品安全限量范围内并不影响人体健康，如果长期大量服用，会对肝脏、肾脏、骨骼造成危害。

造成食品中山梨酸不合格的主要原因有：生产经营企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量、超范围使用，或者未准确计量。

（三）苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

苯甲酸又称安息香酸，在酸性条件下对多种微生物有明显的杀菌、抑菌作用，是很常用的食品防腐剂。一般情况下，苯甲酸被认为是安全的，在食品中添加少量苯甲酸时，对人体并无毒害。人体摄入少量的苯甲酸后,苯甲酸与体内的一种氨基酸生成一种无害的新物质，随尿液排出，但如果人体长期大量摄入苯甲酸或苯甲酸钠残留超标的食品，可能会造成肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。造成食品中苯甲酸不合格的主要原因有:生产经营企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量、超范围使用，或者使用时未准确计量。

（四）防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

本要求最常见于防腐剂混合使用。在 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂 使用标准》表A.1中列出的具有同一功能的食品添加剂在同一食品中混合使用时，各自的实际使用量占其最大使用量的比例之和不能超过1。造成食品中该指标不合格的主要原因有：生产经营企业超限量、超范围使用，或者未准确计量。

四、质量指标不达标

（一）过氧化值(以脂肪计)

过氧化值是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物，一般以100g(或1kg)被测油脂使碘化钾析出碘的克数表示。过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。当过氧化值上升到一定程度后，油脂开始出现感官形状上的改变。该指标不合格一般不会对人体的健康产生损害，但过多食用，严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。一般情况下，如果食品氧化变质，消费者在食用过程中能辨别出哈喇等异味,需避免食用。过氧化值超标的原因可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当,导致产品酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，储存不当,或未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。此外,植物油精炼不到位也可能造成食用油、油脂及其制品的过氧化值不合格。

五、重金属等元素污染物

（一）镉(以Cd计)

 镉是一种蓄积性的重金属元素，主要损害肾脏、骨骼和消化系统。中国居民膳食镉暴露的主要来源是谷物和蔬菜,而肉类和水产品(包括海产品)是中国沿海几个地区人群镉污染的主要来源。造成镉污染的主要原因有:含镉的废水等污染农作物和饲料,对食品造成镉污染；玻璃、陶瓷类容器或食品包装材料中含有的镉迁移至食品中，造成食品的镉污染。