附件3

不合格项目说明

一、农兽药残留超标

（一）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。

1. 孔雀石绿

孔雀石绿在水产养殖过程中,曾作为杀菌剂和抗寄生虫

药，用于防治各种鱼病。孔雀石绿在鱼体内代谢为隐色孔雀石绿,长时间残留于生物体内。孔雀石绿及隐色孔雀石绿均对人体肝脏具有潜在致癌性。农业部公告第235号《动物

性食品中兽药最高残留限量》规定禁止所有食品动物使用孔雀石绿，在动物所有可食组织用中不得检出。《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名单(第四批)》(整顿办函〔2010〕50号)将孔雀石绿列为食品中可能违法添加的非食用物质。农业农村部公告第250号将孔雀石绿列入《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》中。

（三）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，毒死蜱在芹菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。芹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。

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。

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。

（二）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。