附件3

关于部分检验项目的说明

一、超范围超剂量使用食品添加剂

（一）苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

 苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）在腌渍的蔬菜中最大使用量为1.0g/kg，其他蔬菜制品中不得使用苯甲酸及其钠盐。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。

苯甲酸在酸性条件下，对霉菌、酵母和细菌均有抑制作用，但对产酸菌作用较弱。由于苯甲酸对水的溶解度低，故实际多是加适量的碳酸钠或碳酸氢钠，用90℃以上热水溶解，使其转化成苯甲酸钠钠后才添加到食品中。若必须使用苯甲酸，可先用适量乙醇溶解后再应用。添加苯甲酸的原因可能是个别企业为防止食品变质，超标使用了该添加剂，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确。

（二）二氧化硫残留量

 二氧化硫、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后产生二氧化硫残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定腌渍的蔬菜二氧化硫残留量不得超过0.1g/kg，辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉二氧化硫残留量不得检出。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

二氧化硫不符合标准的原因可能有，个别生产者使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽超量使用二氧化硫；也有可能是使用时不计量或计量不准确；还有可能是为增加产品的保质期，防止霉变生虫，违规对其进行二氧化硫熏蒸或添加。

二、微生物污染

（一）大肠菌群

 大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

三、重金属污染

（一）铅（以Pb计）

 铅是在自然界广泛分布的环境重金属污染物，土壤、空气和水源中都不同程度地含有一定的铅，这些铅会不同程度的通过空气、水源和土壤进入我们的食物中。摄入铅含量超标的食品过多或长期食用，会蓄积在体内，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。

食物中的铅主要是由环境污染带入食品原料，铅超标多是由于生产企业对原料把关不严，使用了铅含量超标的原料，也不排除从生产设备迁移入食品的可能。

四、农兽药残留超标

（一）呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮是硝基呋喃类广谱抗生素，曾广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，其代谢物因与蛋白质结合而相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反映硝基呋喃类药物的残留状况。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》 （农业农村部公告第250号）中规定，呋喃唑酮为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。硝基呋喃类药物及其代谢物可引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害等疾病。长期食用检出呋喃唑酮代谢物的食品，可能会对人体健康有一定影响。

（二）恩诺沙星

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。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《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，恩诺沙星在鱼的皮和肉中最大残留限量值为100μg/kg。海水鱼中恩诺沙星超标的原因，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，致使产品上市销售时的药物残留量超标。

五、理化和品质类问题

（一）氨基酸态氮

 氨基酸态氮是判定酱油，料酒、甜面酱等发酵程度的特性指标，被用来衡量调味品的品质和鲜味。氨基酸态氮不合格，可能是因为产品所用的原料质量较差，蛋白质含量低，也可能是因为发酵的时间短，蛋白质分解不彻底使得氨基酸含量低，又或者是工艺不符合要求，甚至也可能为降低成本，增加产量而故意掺假。

六、营养素和功能成分

（一）蛋白质

 蛋白质和淀粉含量都是衡量食品质量的重要指标。这两个项目不达标，虽然不属于安全问题，但说明企业生产加工过程中**可能**存在偷工减料、以次充好的情况，即减少蛋白类原料使用量的同时，用廉价的淀粉等非蛋白辅料代替。