附件3

**关于部分检验项目的说明**

**一、铝的残留量**

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，硫酸铝钾、硫酸铝铵作为膨松剂、稳定剂可应用于油炸面制品，其添加量“按生产需要适量添加”，而终产品中的铝残留限量不得超过100mg/kg。铝残留量超标的原因可能是个别企业为改善产品口感，在生产加工过程中超限量、超范围使用含铝添加剂。

**二、过氧化值**

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，熟制葵花籽过氧化值的最大限量值为0.80g/100g，其他熟制坚果与籽类食品过氧化值的最大限量值为0.50g/100g。过氧化值超标的原因可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败。食用过氧化值超标食品，可能会导致肠胃不适、腹泻等症状。

**三、酸价（以脂肪计）**

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。《食品安全国家标准  坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，坚果与籽类食品中的酸价（以脂肪计）（KOH）应不超过3mg/g。造成酸价不合格的主要原因可能是企业原料采购把关不严、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。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。

**四、铅**

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，糕点中铅的最大限量值为0.5mg/kg。铅超标原因可能是企业在生产时未对原料进行严格验收或为降低产品成本而采用劣质原料，由生产原料或辅料带入到产品中，也可能是食品生产加工过程中加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入导致。

**五、丙二醇**

丙二醇是一种食品添加剂，在食品中主要起到稳定和凝固、抗结、消泡、乳化、水分保持、增稠等作用。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）中规定，丙二醇在糕点中的最大使用量应不超过3.0g/kg。糕点中丙二醇超标的原因，可能是个别企业为改善产品口感在生产加工过程中超限量使用。

**六、还原糖分**
　　食糖的品质指标之一，反映了食糖中还原糖的含量，还原糖含量会影响食糖的口感、外观等。行业标准《单晶体冰糖》（QB/T1173-2002）中规定一级单晶体冰糖的还原糖分要≤0.08%。还原糖分超标与生产工艺、运输储存环境等有关。

**七、镉（以Cd计）**

镉（以Cd计）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）中规定，镉（以Cd计）在鲜、冻水产动物的甲壳类中限量为0.5mg/kg。水产品中镉（以Cd计）超标可能是养殖过程中对环境中镉元素的富集。

**八、克百威**

克百威是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有内吸、触杀、胃毒作用，并有一定的杀卵作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）中规定，克百威在芹菜中的最大残留限量为0.02mg/kg。克百威不易降解，容易造成环境污染。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**九、磺胺类（总量）**

磺胺类药物是一种人工合成的抗菌谱较广、性质稳定、使用简便的抗菌药，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，广泛用于防治鸡球虫病。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告 第235号）中规定，磺胺类（总量）在所有食品动物的肌肉中最高残留限量值为100μg/kg。鸡肉中磺胺类（总量）超标的原因可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。食用磺胺类（总量）超标的食品可能引起皮疹、药热等过敏反应。

**十、替米考星**

替米考星是一种半合成大环内酯类畜禽专用抗生素，主要用于动物感染性疾病的防治。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告 第235号）中规定替米考星在鸡的肌肉中最高残留限量为75μg/kg。替米考星在饲料中滥用会使动物组织中替米考星残留超标，长期食用替米考星超标的动物食品可能会危害人体健康。

**十一、毒死蜱**

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763-2016）中规定，毒死蜱在菠菜中的最大残留限量为0.1mg/kg，在芹菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。毒死蜱超标的原因可能是菜农不了解使用农药的安全间隔期，违规滥用农药。长期食用毒死蜱超标的食品，可能会引起头痛、头昏、无力、呕吐等症状。

**十二、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）**

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，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。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物（在牛、禽和其他动物的肌肉中的最高残留限量值为100 μg/kg），在产蛋鸡中禁用（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违规使用相关兽药。摄入恩诺沙星超标的食品，可能引起头晕、头痛、睡眠不良、胃肠道刺激或不适等症状，甚至还可能引起肝损害。

**十三、二氧化硫残留量**

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，二氧化硫在水果干制品中最大残留限量值为0.1g/kg。二氧化硫超标的原因，可能是生产加工过程中过量使用二氧化硫气体熏蒸果蔬原料。摄入少量二氧化硫超标的食品不会对人体造成危害，如果长期摄入可能引起呕吐、腹泻、过敏等症状。