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、豆类制品，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使用含铝添加剂。

**二、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)**

硝酸盐是一种具有护色和防腐作用的食品添加剂，广泛应用于肉制品生产加工过程中，可抑制肉毒杆菌的生长。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）中规定，酱卤肉制品类中亚硝酸盐的残留量不得超过30mg/kg。为保证食品安全，确保公众身体健康，中华人民共和国卫生部 国家食品药品监督管理局公告（2012年 第10号）规定，禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐（亚硝酸钠、亚硝酸钾）。此次检出亚硝酸盐产品的单位属于餐饮服务单位，其食品检出亚硝酸盐说明存在违规使用的可能性;也可能是购进原料不合格，由不合格原料带入导致产品不合格。

**三、霉菌**

霉菌属于真菌，在自然界中广泛存在。霉菌污染可使食品腐败变质，失去食用价值。《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640-2016）中规定，同批次5个独立包装产品中霉菌的检测结果均不得超过102CFU/g，且至少3个包装产品检测结果不超过50CFU/g。霉菌超标的原因可能是原料或包装材料受到霉菌污染，也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不严格，还可能与产品储运条件控制不当等有关。

**四、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）超标可能是水产品养殖过程中对环境中镉元素的富集。

**五、磺胺类**

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的抑制作用。《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，磺胺类在所有食品动物的肝中最高残留限量值为100μg/kg。磺胺类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，摄入磺胺类（总量）超标的食品，可能引起皮疹、药热等过敏反应。

**六、呋喃唑酮代谢物**

呋喃唑酮是属于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，和蛋白质结合相当稳定，常利用对其代谢物的检测来反应硝基呋喃类药物的残留状况。《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，呋喃唑酮为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。

**七、孔雀石绿**

孔雀石绿属于有毒的三苯甲烷类化学物，既是染料，也是杀真菌、杀细菌、杀寄生虫的药物。《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，孔雀石绿为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。淡水产品中检出孔雀石绿的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。食用检出孔雀石绿的食品，可能对人体造成潜在的致癌、致畸、致突变等危害。

**八、铜绿假单胞菌**

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中规定，铜绿假单胞菌在包装饮用水中不得检出。饮用水中铜绿假单胞菌超标可能是源水防护不当，水体受到污染；生产过程中卫生控制不严格，从业人员未经消毒的手直接与容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

**九、总汞**

汞为有害金属元素，主要通过环境污染带入保健食品原料，某些原料对汞的富集能力较强。本次抽检不合格产品执行的标准为《食品安全国家标准 保健食品》（GB 16740-2014），该标准中规定汞不得超过0.3mg/kg。汞超标的原因可能是生产企业对原料质量把关不严，使用了汞含量超标的原料，或生产加工环境不符合要求，由生产设备迁移入产品等导致。