附件2

部分不合格项目的小知识

一、铅

铅是一种慢性和积累性的重金属污染物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内蓄积。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，油脂及其制品中铅（以Pb计）最大限量值为0.1mg/kg。铅含量超标可能是生产企业对原料把关不严，使用了铅含量超标的原料，也可能是污染物从生产设备迁移入食品导致。

二、过氧化值

过氧化值主要反映油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，一般不会影响人体健康，但过高时可能会引起肠胃不适、腹泻等症状。《食用调和油》（SB/T 10292—1998）中规定，调和油中过氧化值最大限量值为12meq/kg。《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100—2015）中规定，饼干中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。过氧化值超标的原因，可能是原料中的脂肪已经氧化，或者是由于原料储存不当、产品在储存过程中环境条件控制不当等导致油脂酸败；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。

三、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）是常用的防腐剂。苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）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。但过量食入苯甲酸会引起腹泻、肚痛、心跳快等症状，长期使用可能引起肝肾脏的慢性损害。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蛋制品中不得使用苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）。造成苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）不合格的原因，可能是蛋制品生产企业为延长蛋制品保质期而在蛋制品生产制作和加工处理环节违规使用防腐剂。

四、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。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，提示该食品中存在被肠道致病菌污染的可能，对人体健康具有潜在危害，尤其对老人、小孩的危害更大。《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712—2014）中规定，同一批次样品5个独立包装的大肠菌群检测结果均不得超过1000CFU/g且至少3个独立包装的检测结果不超过100CFU/g。造成大肠菌群超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受到人员、工具器具等生产设备、环境污染。

五、氟苯尼考

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。《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，氟苯尼考在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。正常情况下消费者不必对鸡蛋中检出氟苯尼考过分担心，但长期食用氟苯尼考残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

六、甲拌磷

甲拌磷为一种高毒的内吸性杀虫剂、杀螨剂，具有触杀、胃毒、熏蒸作用，持效期较长等特点。《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，甲拌磷在叶菜类蔬菜中的最大残留限量为0.01mg/kg。甲拌磷对人、畜剧毒，短期内大量接触（口服、吸入、皮肤、粘膜）可引起急性中毒。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。

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、细菌和寄生虫的药物。《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。长期食用含有孔雀石绿的食品可能会危害人体健康。

八、磺胺类（总量）

磺胺类药物是一类[抗菌谱](https://baike.so.com/doc/6169521-6382757.html)较广、性质稳定、使用简便的人工合成抗菌药，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，磺胺类在所有食品动物的肌肉和脂肪中的最高残留限量为100μg/kg。长期摄入磺胺类超标的动物性食品，可能导致泌尿系统和肝脏损伤等健康危害。