附件1

部分不合格项目的小知识

一、诺氟沙星

诺氟沙星属于氟喹诺酮类药物，因抗菌谱广、抗菌活性强等曾被广泛用于畜禽细菌性疾病的治疗和预防。《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告第2292号）中规定，在食品动物中停止使用诺氟沙星（动物性食品中不得检出）。诺氟沙星残留在人体中蓄积，可能引起人体的耐药性。长期摄入诺氟沙星超标的动物性食品，可引起轻度胃肠道刺激或不适，头痛、头晕、睡眠不良等症状，大剂量还可能引起肝损害。

二、呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮是属于硝基呋喃类广谱抗生素，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，和蛋白质结合而相当稳定，故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。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、眼部损害和急性肝坏死等残疾而对人类健康造成危害，对人体有致癌、致畸胎副作用。

三、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯

氯氰菊酯和高效氯氰菊酯是一种拟除虫菊酯类杀虫剂，具有广谱、高效、快速的作用特点，对害虫以触杀和胃毒为主。《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，氯氰菊酯和高效氯氰菊酯在普通白菜中的最大残留限量为2mg/kg。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。

四、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，毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全可靠的。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，糕点中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）最大使用量为0.5g/kg。造成脱氢乙酸超标的原因，可能是个别企业为防止食品腐败变质，超量使用该添加剂，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。

五、铝的残留量

硫酸铝钾（又名钾明矾），硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后产生铝残留。铝不是人体必需微量元素，不参与正常生理代谢，具有蓄积性，过量摄入会影响人体对铁、钙等成份的吸收，导致骨质疏松、贫血，甚至影响神经细胞的发育。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，豆类制品（干样品）铝的最大残留限量为100mg/kg。造成铝的残留量不合格的原因，可能是商家违规过量使用所致，反映出企业守法经营意识薄弱。

六、钙

钙是人体必需的元素，是人类骨、齿的主要无机成分，也是神经传递、肌肉收缩等所必需的元素，人体中钙含量不足或过剩都会影响生长发育和健康。《食品安全国家标准婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769—2010）中规定，婴幼儿谷类辅助食品中钙含量不低于12.0mg/100kJ，且《食品安全国家标准预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432—2013）中规定,营养成分的实际含量不应低于标示值的80%，并应符合相应产品标准的要求。因此，婴幼儿谷物辅助食品中钙的要求为不低于标示值的80%且不低于12.0 mg/100kJ。钙含量不达标原因，可能是原辅料用食品营养强化剂不满足质量规格要求；或者生产加工过程中搅拌不均匀等。

七、铁

铁是人体必须的微量元素，是合成血红蛋白的关键原料，缺少铁元素容易导致缺铁性贫血。《食品安全国家标准婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769—2010）中规定，婴幼儿谷类辅助食品中铁的含量应在0.25~0.50mg/100kJ，且《食品安全国家标准预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432—2013）中规定，营养素含量不得低于标签明示值的80%。铁含量不达标原因，可能是原辅料质量控制不严，生产加工过程中搅拌不均匀或企业未按标签明示值的要求进行添加等。

八、锌

锌是人体生命活动必需的微量元素之一，参与体内酶类、核酸、蛋白质代谢、激素代谢等过程，婴幼儿缺锌会导致各类病症，例如：食欲不振、生长发育迟缓等。《食品安全国家标准婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769—2010）中规定，婴幼儿谷类辅助食品中锌的含量应在0.17~0.46mg/100kJ，且《食品安全国家标准预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432—2013）中规定，营养素含量不得低于标签明示值的80%。锌含量不达标原因，可能是食品营养强化剂不满足质量规格要求，生产加工环节控制不严，包括生产加工过程中搅拌不均匀、企业未按标签明示值或企业标准的要求进行添加等。

九、酸值

酸值主要反映食品中油脂酸败的程度。油脂酸败产生的醛酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响，但一般情况下，消费者在使用过程中可以明显辨别出其有哈喇等异味，需避免食用。《大豆油》（GB/T 1535—2003）（样品生产日期在2018年7月1日之前）中规定，一级浸出成品大豆油酸值（KOH）的最大限量值为0.20mg/g。造成酸值不合格的原因，可能是原料采购上把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当等。