附件1

部分不合格检验项目小知识

一、N-二甲基亚硝胺

N-二甲基亚硝胺是N-亚硝胺类化合物的一种，是国际公认的毒性较大的污染物，具有肝毒性和致癌性。目前由N-二甲基亚硝胺引起的急性中毒较少，但如果一次或多次摄入含大量N-亚硝胺类化合物的食物，也可能引起急性中毒。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，N-二甲基亚硝胺在水产制品（水产品罐头除外）中的最大限量值为4.0μg/kg。熟制动物性水产制品中N-二甲基亚硝胺检测值超标的原因，可能是产品原料腐败所致或加工过程中污染所致。

二、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐

甲氨基阿维菌素苯甲酸盐是一种大环内酯类杀虫剂，具有触杀、胃毒和组织渗透作用，对豇豆中蓟马、豆荚螟等有较好防治效果。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲氨基阿维菌素苯甲酸盐超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，甲氨基阿维菌素苯甲酸盐在豆类蔬菜（菜豆、菜用大豆除外）中的最大残留限量值为0.015mg/kg。豇豆中甲氨基阿维菌素苯甲酸盐残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

三、吡虫啉

吡虫啉属内吸性杀虫剂，具有触杀和胃毒作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡虫啉超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg。香蕉中吡虫啉残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

四、氧乐果

氧乐果是一种广谱高效的内吸性有机磷农药，有良好的触杀和胃毒作用，主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氧乐果超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，氧乐果在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。豇豆中氧乐果残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

五、草甘膦

草甘膦是非选择性内吸性除草剂，通过叶面吸收并快速在植物体内传导，使杂草枯竭死亡。少量的残留一般不会引起人体急性中毒，但长期食用草甘膦超标的食品，对人体健康也有一定影响。《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，草甘膦在茶叶中的最大残留限量值为1mg/kg。茶叶中草甘膦残留量超标的原因，可能是茶农在种植过程中违规使用，或在临近采收的茶树上不当使用造成的。

六、安赛蜜

安赛蜜又称乙酰磺胺酸钾，作为甜味剂广泛应用于食品中，不在人体内代谢和提供能量。长期食用安赛蜜超标的食品，可能对人体的肝脏和[神经系统](https://baike.so.com/doc/4982950-5206231.html" \t "https://baike.so.com/doc/_blank)造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，果蔬汁（浆）中不得使用安赛蜜。果蔬汁（浆）中检出安赛蜜的原因，可能是企业为增加产品甜味而超范围使用，也可能是原辅料把关不严或生产环节交叉污染造成。

七、铁

铁是人体必需的微量元素之一，主要参与体内氧的运送和组织呼吸过程、维持正常的造血功能、参与维持正常的免疫功能等。铁长期膳食供给不足，可引起体内铁缺乏或导致缺铁性贫血。《食品安全国家标准 婴儿配方食品》（GB 10765—2010）中规定，铁含量应在0.10-0.36mg/100kJ范围内，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，能量和营养成分的实际含量不应低于标签明示值的80%。本批次不合格样品铁含量符合《食品安全国家标准 婴儿配方食品》（GB 10765—2010）但不符合产品标签标示要求，实际含量低于标示值的80%。婴幼儿配方食品中铁含量不达标的原因，可能是企业在生产过程中营养素实际添加量低于配方设计添加量，也可能与生产工艺混合工序不到位，导致相关营养素在产品中分布不均匀有关。