附件3

不合格检验项目小知识

**一、铝的残留量（干样品，以Al计）**

铝主要是在制作粉条、粉丝或油条、油饼过程中添加明矾引入。明矾是一种食品添加剂，制作粉条、粉丝添加明矾可以使成品更加筋道。铝残留量超标的原因可能是企业超限量使用食品添加剂。

**二、过氧化值（以脂肪计）**

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体产生损害，但长期食用过氧化值严重超标食品可能导致肠胃不适、腹泻等。过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是产品用油已经变质，也可能是原料中的脂肪已经被氧化，还可能与产品在储存过程中环境条件控制不当等有关。

**三、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）**

山梨酸及其钾盐是一种酸性防腐剂，具有较好的抑菌效果和防霉性能，对霉菌、酵母菌和好氧性细菌的生长发育均有抑制作用。山梨酸及其钾盐是一种相对无毒的食品添加剂，在生物体内可被代谢为二氧化碳和水排出体外。但如果长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。检出山梨酸及其钾盐可能是由于企业为延长产品保质期而违规使用防腐剂导致。

**四、4—氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)**

4—氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)又称防落素、保果灵，是一种植物生长调节剂。主要用于防止落花落果、抑制豆类生根等。《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告（2015年 第11号）》中规定豆芽生产经营过程中禁止使用4—氯苯氧乙酸钠。豆芽中检出4—氯苯氧乙酸钠，可能是由于生产者在豆芽生产过程中为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

**五、毒死蜱**

毒死蜱是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱残留超标的食品，可能对人体健康有一定影响。毒死蜱残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

**六、苯醚甲环唑**

苯醚甲环唑是一种广谱杀菌剂，广泛用于农业防治真菌病害。过量使用可能导致农产品中残留超标，威胁消费者健康。可能导致皮肤、眼睛和呼吸道刺激；可能影响肝脏和神经系统功能；存在潜在的内分泌干扰作用，可能影响生殖健康。