附件3:

不合格检验项目小知识

1.脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，桑葚中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）标准值为不得检出。桑葚中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）检测值超标的原因，可能是为防止食品腐败变质非法添加了使用了该食品添加剂。

2.镉（以Cd计）

镉是一种蓄积性的重金属元素，可通过食物链进入人体。长期食用镉超标的食品，可能会对人体肾脏和肝脏造成损害，还会影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。《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）在新鲜蔬菜（叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜、黄花菜除外）中的限量值为0.05mg/kg。蔬菜中镉（以Cd计）检测值超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素。

3.甲拌磷

甲拌磷是一种高毒的内吸性杀虫剂、杀螨剂。《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，甲拌磷在叶菜类蔬菜中的最大残留限量值为0.01mg/kg。芹菜中甲拌磷超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。食用甲拌磷超标的食品，可能引起头晕、恶心、呕吐、腹泻等症状，甚至还可能导致呼吸麻痹、昏迷等。

4.毒死蜱

毒死蜱，又名氯蜱硫磷，是目前全世界使用最广泛的有机磷酸酯杀虫剂之一。GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，毒死蜱在小米辣的最大残留限量值为0.02mg/kg。小米辣中毒死蜱超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。食用毒死蜱超标的食品，可能引起头昏、头痛、无力、呕吐等症状，甚至还可能导致癫痫样抽搐。

5.乙酰甲胺磷

乙酰甲胺磷属内吸性有机磷类杀虫剂，具有触杀和胃毒作用。该化合物进入人体后会抑制体内胆碱酯酶，从而对身体造成伤害，长期食用乙酰甲胺磷超标的食品，会对人体健康造成一定影响。《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，食荚豌豆中乙酰甲胺磷的最大残留限量值为0.02mg/kg。食荚豌豆中乙酰甲胺磷残留量超标的原因，可能是在种植过程中超限量使用。

6.酸价(以脂肪计)(KOH)

酸价，又称酸值，主要反映食品中油脂的酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇等异味，严重超标时会产生醛酮类化合物，长期摄入酸价超标的食品会对健康有一定影响。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，花生米中酸价（以脂肪计）的最大限量值为3mg/g。花生米中酸价（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是生产工艺不达标，还可能与产品储藏条件不当有关。