附件3

关于部分检验项目的说明

一、玉米赤霉烯酮

玉米赤霉烯酮主要是由一些镰刀菌属的真菌产生。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定最大限量值为60μg/kg。其主要污染玉米，但对大麦、小麦、高粱、小米和大米也有污染，且在面粉、麦芽、啤酒及大豆及其制品中也可检出。食用玉米赤霉烯酮超标的食品可能会引起中枢神经系统的中毒症状，如恶心、发冷、头痛等。造成食品中玉米赤霉烯酮不合格的主要原因是原料在种植、采收、运输及储存过程中受到霉菌污染，生产经营企业没有严格挑拣原料和进行相关检测，或工艺控制不当导致。

二、铝的残留量(干样品，以Al计)

含铝食品添加剂（比如钾明矾、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健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定粉丝粉条中铝的残留量不得超过200mg/kg。造成铝的残留量不合格的原因，可能是商家为改善口感从而违规过量使用。

三、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值反映了食用油脂新鲜度和氧化酸败程度,一般来说过氧化值越高其酸败度越厉害。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中规定过氧化值的最大残留限量为0.25g/100g。造成过氧化值超标的原因可能是原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，也可能是终产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。

四、呋喃西林代谢物

呋喃西林是属于硝基呋喃类广谱抗生素，曾广泛应用于畜禽及水产养殖业。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）中规定，呋喃西林为禁用兽药，在动物性食品中不得检出。蜂蜜中呋喃西林代谢物超标的原因，可能是蜜蜂养殖户在养殖过程中违规使用。长期食用检出呋喃西林代谢物的食品，可能会引起恶心、呕吐等胃肠道反应，损害人体健康。

五、亚硝酸盐(以NaNO2计)

亚硝酸盐是常用的防腐剂和抗氧化剂。亚硝酸盐作为肉制品护色剂，可与肉品中的肌红蛋白反应生成玫瑰色亚硝基肌红蛋白，增进肉的色泽；还可增进肉的风味和有防腐剂的作用，防止肉毒梭菌的生长和延长肉制品的保质期，长期食用亚硝酸盐超标的食品，可能引起恶心、呕吐等胃肠道反应。《卫生部、国家食药监管局关于禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐的公告》（卫生部公告2012年第10号）规定，餐饮单位自制的熟肉制品不得使用亚硝酸盐。造成不合格的原因可能是企业为了改善产品的色泽、提升外观而违规使用。