# 不合格项目解读

**钠：**钠是人体必需的营养元素。《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，钠含量不得低于标签明示值的80%。钠元素不达标原因可能是原辅料质量控制不严。

**氟虫腈:**氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂、杀虫谱广，对害虫以胃毒作用为主，兼有触杀和一定的内吸作用。《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，氟虫腈在叶菜类蔬菜中的最大残留限量为0.02 mg/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。

**氯霉素：**氯霉素一种杀菌剂，也是高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。《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，氯霉素为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。长期食用氯霉素残留超标的食品可能引起肠道菌群失调，导致消化机能紊乱；人体过量摄入氯霉素可引起人肝脏和骨髓造血机能的损害，导致再生障碍性贫血和血小板减少、肝损伤等健康危害。

**铅（以Pb计）：**铅(以Pb计)是一种慢性和积累性的重金属污染物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内蓄积，可能危害神经系统等。铅含量超标可能是生产企业对原料把关不严，使用了铅含量超标的原料，也可能是污染物从生产设备迁移入食品导致。

1. **氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)：**4-氯苯氧乙酸是一种植物生长调节剂，可以促进植物体内的生物合成和生物转移，不仅可防止落花落果、提高做果率、增进果实生长速度、促进提前成熟，还能达到改善植物品质的目的，同时它还有除草剂的作用。但由于其对人体有一定积累毒性，国家已取消其作为食品添加剂的生产许可申请。

**脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）：**脱氢乙酸及其钠盐是一种广谱食品防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《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）的最大使用量为0.5g/kg；发酵豆制品中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的最大使用量为0.3g/kg，其余类型的豆制品均不得使用。造成脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）超标的原因可能是：企业为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用；或其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高；或在添加过程中未计量或计量不准确造成的。

丙溴磷

**丙溴磷：**丙溴磷是一种具有触杀和胃毒作用，专用于杀灭刺吸式口器害虫的超高效有机磷杀虫剂。《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，丙溴磷在柑橘中的最大残留限量为0.2mg/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。

**氟虫腈：**氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂、杀虫谱广，对害虫以胃毒作用为主，兼有触杀和一定的内吸作用。《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，氟虫腈在叶菜类蔬菜中的最大残留限量为0.02 mg/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。

**磺胺类（总量）：**磺胺类药物是一种人工合成的抗菌药，具有抗菌谱较广、性质稳定、使用简便等特性，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，广泛用于防治鸡球虫病。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）规定，磺胺类在所有食品动物的肌肉和脂肪中的最高残留限量为100μg/kg。长期摄入磺胺类超标的动物性食品，可能导致泌尿系统和肝脏损伤等健康危害。

**镉（以Cd计）：**镉（以Cd计）是最常见的重金属元素污染物之一。《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）在鲜、冻水产动物的甲壳类中最大限量为0.5mg/kg。水产品中镉（以Cd计）超标可能是水产品养殖过程中对环境中镉元素的富集。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入镉含量超标的食品可能导致肾和骨骼损伤等。

**苯醚甲环唑：**苯醚甲环唑属三唑类内吸型杀菌剂,通过抑制细胞麦角甾醇的合成破坏细胞膜结构与功能,最终导致病原菌死亡,从而达到杀菌的目的。目前应用于果树、蔬菜、小麦、马铃薯、豆类、瓜类等作物的真菌病害防治方面,是我国使用最广泛的三唑类杀菌剂。由于三唑类化合物具有亲脂性,低生物降解性和在环境中易转移等特点,使其能够长期存在于土壤和水环境中,对土壤及水中的生物具有一定的毒害作用。

**总汞(以Hg计)：**汞为有害金属元素，主要通过环境污染带入保健食品原料，某些原料对汞的富集能力较强。本次抽检不合格产品执行的标准为《食品安全国家标准保健食品》（GB 16740—2014），该标准中规定汞不得超过0.3mg/kg。汞超标的原因可能是生产企业对原料质量把关不严，使用了汞含量超标的原料，或生产加工环境不符合要求，由生产设备迁移入产品等导致。