**不合格项目解读：**

**二氧化硫：**二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，进入人体内后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。二氧化硫不符合标准的原因可能有，个别生产者使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽超量使用二氧化硫；也有可能是使用时不计量或计量不准确；还有可能是为增加香辛料的保质期，防止霉变生虫，违规对其进行二氧化硫熏蒸或添加。

**铅：**铅是一种慢性和积累性毒物，长期接触铅及其化合物会严重影响身体健康。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012）中规定豆制品类铅的最大检出限量为0.5mg/kg，水果制品中铅的限量值为≤1mg/kg。铅超标主要是环境污染带入原料，说明生产企业对原料把关不严，使用了铅含量超标的原料，也不排除从生产设备迁移入食品的可能。铅超标也可能是由植物从土壤中吸收，再由植物原料进入终产品，或者是食品加工设备、食品容器、包装材料以及食品添加剂等含有铅，食品加工时也可能迁移到产品中。

**过氧化值**：过氧化值主要反映油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽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。过氧化值超标的原因可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。此外，植物油精炼不到位也可能造成食用油、油脂及其制品的过氧化值不合格。

**黄曲霉毒素B1：**黄曲霉毒素B1是已知的化学物质中致癌性最强的一种。黄曲霉毒素B1对包括人和若干动物具有强烈的毒性，其毒性作用主要是对肝脏的损害。花生油产品中黄曲霉毒素B1不合格的主要原因有：花生原料在种植、采收、运输及储存过程中受到黄曲霉等霉菌污染，企业在生产时没有严格挑拣花生原料和进行相关检测,企业没有采用精炼工艺或工艺控制不当。

4-**氯苯氧乙酸钠：**4-氯苯氧乙酸钠为白色针状或棱状结晶，略有酚味。易溶于水，性质稳定，长期存放不变质。酸化后生成对氯苯氧乙酸，溶于乙醚、乙醇等有机溶剂。4-氯苯氧乙酸钠是中枢神经兴奋药甲氯芬酯的中间体，原用于植物生长调节  。国内商品名为防落素、保果灵。4-氯苯氧乙酸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之目的，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，国标已取消其作为食品添加剂的生产许可申请。

在豆芽生产中，4-氯苯氧乙酸钠的应用十分广泛，它可以促进豆芽下胚抽粗大，减少根部萌发，加速细胞分裂。据研究，它对大鼠(wistar)无明显致畸作用，但对小鼠(昆明种)成熟精细胞有一定损伤作用。绿豆芽作为一种食用量非常大的蔬菜，4-氯苯氧乙酸钠的残留在人体内的累积所产生的有害作用不容忽视。

**呈味核苷酸二钠：**呈味核苷酸二钠是新一代的核苷酸类食品增鲜剂。可直接加入到食品中，起增鲜作用。属于品质指标，可能引起呈味核苷酸二钠不合格的原因是原料质量不合格或者生产加工过程控制不严。

**谷氨酸钠：**谷氨酸钠是味精的主要成分，它具有特殊的鲜味，主要用于食品、菜肴的增鲜，主要反映了味精的品质质量。《谷氨酸钠(味精)》（GB/T 8967-2007）中规定产品中谷氨酸钠含量≥99.0%。谷氨酸钠不达标主要影响味精的品质。

**总汞：**总汞主要包括单质汞、有机汞和无机汞。汞的不同化学形态毒性不同，其中单质汞为吸入性毒物，有机汞毒性强于无机汞。汞具有生物累积效应，会对人体的神经系统、肾、肝脏等可产生不可逆的损害，危害人类的生殖和发育，汞有致畸致癌致突变的作用，并对组织具有腐蚀作用。引起总汞不合格的原因可能是原料受到环境污染：工业废水等是其对食品造成污染的主要渠道；此外，农业上使用汞含量超标的化肥和饲料、大规模的汞矿开采造成矿区环境污染也会造成食品汞含量超标。

**钠：**抽查发现有产品钠含量超过其标示值的要求。一般是原辅料质量控制不严，包括食品营养强化剂不满足质量规格要求、食品原料本底含量不清等；生产加工环节控制不严：如生产加工过程中搅拌不均匀，企业未按标签明示值或企业标准的要求进行添加。人体摄入过多的钠，就会容易引起高血压，严重的会导致血压异常，同时还会增加心脏负担等。

**镉：**镉是有毒的重金属。镉被人体吸收后，容易造成骨质疏松、变形等一系列症状，长期摄入更是会影响人的造血、神经、肾脏和其他器官的功能，给人体的健康带来极大危害，对儿童的危害尤甚。“痛痛病”，就是慢性镉中毒最典型的例子。我国在国家标准GB 1354-2009《大米》、GB 2715-2005《粮食卫生标准》中明确规定了大米中镉的最大限量值为0.20mg/kg。

**菌落总数：**菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标说明个别企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位；还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

**五氯酚酸钠：**五氯酚酸钠，又名五氯酚钠，属于有机氯农药， 常被用作除草剂或者杀菌剂。养殖户还曾经把它当做杀螺剂，将五氯酚酸钠固体加入水中，用于消灭池塘、稻田内寄生血吸虫的宿主钉螺等。由于五氯酚酸钠易溶于水，使它极易扩散，容易造成水、土壤污染，再通过食物链作用，进入动植物体内，残留于食品中，进而对人畜造成毒害。五氯酚钠通过食物链进入人畜体内分解为五氯酚，五氯酚具有有机氯和酚的毒性，能抑制生物代谢过程中氧化磷酸化作用，可对人体的肝、肾及中枢神经系统造成损害。

**腐霉利：**腐霉利是一种低毒杀菌剂。原药对雄大鼠急性经口毒性LD50为6800mg/kg，雌大鼠急性经口毒性LD50为7700mg/kg。含量过高或长期暴露对人体会有一定的健康隐患。引起腐霉利不合格的原因可能是种植过程中违规使用。

**孔雀石绿：**孔雀石绿是非食用物质、禁用兽药。孔雀石绿及其代谢物—无色孔雀石绿都具有很强的残留毒性，可在鱼体内长时间残留，人体长期摄入可能产生致畸、致癌和致突变等作用。检出孔雀石绿的原因可能是养殖或贮运过程中违规使用。

**丙溴磷：**丙溴磷是一种分子内含有正丙硫基的硫代磷酸酯类杀虫剂，其杀虫谱广，易生物降解，对抗性害虫表现出高的生物活性。可用于防治棉花、果树、蔬菜等作物上的害虫，对棉铃虫、苹果黄蚜等害虫，均有很高的防治效果。

研究表明，长期食用带有丙溴磷农药残留的水果、蔬菜，人体内就会沉积一定量的残留农药，农药可以通过血液循环到达各个神经肌肉的接头处，对神经元造成损害，从而降低身体各个器官的免疫力，易导致各种疾病。

**三唑磷：**三唑磷为中毒有机磷杀虫剂、杀螨剂、杀线虫剂。大鼠急性经口LD50为82mg/kg，经口和经皮毒性属于中等毒，吸入毒性属于低毒，对眼睛有轻度至中度刺激性，对皮肤有轻度刺激性。引起三唑磷不合格的原因可能是种植过程中违规使用。