附件4

**部分不合格项目解读**

一、粉丝粉条及油条中铝的残留量(干样品，以Al计)

铝属于低毒金属，铝在人体内是慢慢蓄积起来的，其引起的毒性缓慢、且不易察觉，长期食用超标含铝添加剂的食品可能会造成人体的记忆力功能减退，甚至智力低下，日常的行动中出现迟钝的现象，催人衰老等副作用。

二、坚果及其炒货中的黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素被世界卫生组织的癌症研究机构划定为1类致癌物，在其17种类型中，以黄曲霉毒素B1毒性最强。轻则可能出现发热、腹痛、呕吐、食欲减退等症状，重则可能出现肝区疼痛、下肢浮肿及肝功能异常等症状。坚果炒货等如保存不当，在一定湿度、温度受到黄曲霉菌的污染发生霉变，黄曲霉菌会分泌剧毒物质黄曲霉毒素。生产中使用了发霉的生产原料，或在流通过程中，保存环境未达标，被黄曲霉菌污染。

三、餐饮食品发酵面制品中的糖精钠

糖精钠是一种甜味剂，为增强食品的味觉效果，糖精钠常被用在食品生产加工过程中，长期食用可能会对人体健康产生不良影响，若是摄入过量的糖精钠，还会对身体中的消化酶代谢造成影响，会造成胃肠道负担过重，患者容易出现食欲减退等情况。在短时间内摄入大量的糖精，还会导致血小板减少出现恶性中毒的情况，尤其少年儿童免疫系统发育尚不成熟，肝脏代谢排毒能力相对较弱，危害更加明显。

四、餐具中的大肠菌群和阴离子合成洗涤剂

大肠菌群是评价食品卫生质量的重要指标之一，如果使用大肠菌群超标的餐具，会引起腹泻、肠胃感染等。阴离子合成洗涤剂 的主要成分是十二烷基苯磺酸钠，已被广泛应用于餐（饮）具的洗涤。十二烷基苯磺酸钠是一种低毒物质，可通过食物链累积，从植物、动物最后在人体中蓄积，成为威胁人类健康的潜在因素之一。有动物实验表明，阴离子合成洗涤剂可降低鱼的酶活力、使小鼠精子畸形率增高及对猪的肝脏有毒性损伤。

五、食用农产品不合格项目五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、甲硝唑

五氯酚酸钠，又名五氯酚钠，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。

恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）属第三代喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。

甲硝唑是硝基咪唑类抗原虫药，长期大量食用检出甲硝唑的食品，可能在人体内蓄积，导致消化道症状、神经系统症状、皮肤症状等。按照规定，甲硝唑为允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。