附件4

部分不合格检验项目小知识

一、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是常见的食品添加剂，指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。长期食用防腐剂超标的食品会对人体健康造成损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，防腐剂在混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。

二、毒死蜱

毒死蜱是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱残留超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《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，毒死蜱在芹菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg，在韭菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。

三、镉

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，可能对人体健康造成一定影响。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）中规定，辣椒中镉（以Cd计）的限量值为0.05mg/kg，姜中镉（以Cd计）的限量值为0.1mg/kg。

四、酸价

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，熟制坚果与籽类食品中酸价（以脂肪计）（KOH）的最大限量值为3mg/g；《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716—2018）中规定，食用植物油（包括调和油）中酸价（KOH）的最大限量值为3mg/g。