**不合格报告说明**

检验报告书编号：FGZ20221036913

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 不合格  项目 | 不合格项目所属指标 | 检验  结果 | 标准值  要求 | 不合格原因分析 | 可能引起的危害 | 备注 |
| 铅 | 重金属污染 | 1.71mg/kg（干重计） | ≤1.0  （干重计） | 铅是最常见的重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素，可在人体内蓄积。食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，藻类及其制品中铅的最大限量值为1.0 mg/kg（干重计）。铅超标的原因主要是环境污染带入原料，可能是生产企业对原料的把关不严，使用了铅含量超标的原料，也有可能是从生产设备迁移入食品。 | 长期摄入铅含量超标的食品，会对血液系统、神经系统产生损害。 | / |

检验报告书编号：FGZ20221036914

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 不合格  项目 | 不合格项目所属指标 | 检验  结果 | 标准值  要求 | 不合格原因分析 | 可能引起的危害 | 备注 |
| 铅 | 重金属污染 | 1.60mg/kg（干重计） | ≤1.0  （干重计） | 铅是最常见的重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素，可在人体内蓄积。食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，藻类及其制品中铅的最大限量值为1.0 mg/kg（干重计）。铅超标的原因主要是环境污染带入原料，可能是生产企业对原料的把关不严，使用了铅含量超标的原料，也有可能是从生产设备迁移入食品。 | 长期摄入铅含量超标的食品，会对血液系统、神经系统产生损害。 | / |

检验报告书编号：FGZ20220935854

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 不合格  项目 | 不合格项目所属指标 | 检验  结果 | 标准值  要求 | 不合格原因分析 | 可能引起的危害 | 备注 |
| 过氧化值(以脂肪计) | 质量要求 | 2.0g/100g | ≤1.5 g/100g | 过氧化值是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物，主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高。  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。 | 过氧化值不合格一般不会对人体的健康产生损害，但过多食用，严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。一般情况下，如果食品氧化变质，消费者在食用过程中能辨别出哈喇等异味，需避免食用。 | / |

检验报告书编号：FGZ20220936454

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 不合格  项目 | 不合格项目所属指标 | 检验  结果 | 标准值  要求 | 不合格原因分析 | 可能引起的危害 | 备注 |
| 铅 | 重金属污染 | 1.30mg/kg（干重计） | ≤1.0 mg/kg（干重计） | 铅是最常见的重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素，可在人体内蓄积。食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，藻类及其制品中铅的最大限量值为1.0 mg/kg（干重计）。铅超标的原因主要是环境污染带入原料，可能是生产企业对原料的把关不严，使用了铅含量超标的原料，也有可能是从生产设备迁移入食品。 | 长期摄入铅含量超标的食品，会对血液系统、神经系统产生损害。 | / |

检验报告书编号：FGZ20220936455

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 不合格  项目 | 不合格项目所属指标 | 检验  结果 | 标准值  要求 | 不合格原因分析 | 可能引起的危害 | 备注 |
| 铅 | 重金属污染 | 1.35mg/kg（干重计） | ≤1.0 mg/kg（干重计） | 铅是最常见的重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素，可在人体内蓄积。食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，藻类及其制品中铅的最大限量值为1.0 mg/kg（干重计）。铅超标的原因主要是环境污染带入原料，可能是生产企业对原料的把关不严，使用了铅含量超标的原料，也有可能是从生产设备迁移入食品。 | 长期摄入铅含量超标的食品，会对血液系统、神经系统产生损害。 | / |

检验报告书编号：C1F6095443

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 不合格  项目 | 不合格项目所属指标 | 检验  结果 | 检验  结果 | 标准值  要求 | 不合格原因分析 | 可能引起的危害 | 备注 |
| 吡虫啉 | 农药残留 | 不合格 | 0.07 | ≤0.05 mg/kg | 吡虫啉是烟碱类超高效杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留，害虫不易产生抗性，对人、畜、植物和天敌安全等特点，并有触杀、胃毒和内吸等多重作用。害虫接触药剂后，中枢神经正常传导受阻，使其麻痹死亡。产品速效性好，药后1天即有较高的防效，残留期长达25天左右。因此有部分农户为了追求好的杀虫效果，而又在未到降解期的情况下上市销售产品，很容易造成吡虫啉超标 | 吡虫啉是一种杀虫剂，毒性比较弱，按照正常的喷洒药量，人闻了一般不会出现中毒的现象。如果喷洒的药物浓度比较高，吸入后就会出现恶心呕吐、头痛头晕、四肢乏力、呼吸不畅、意识模糊等一系列中毒现象，严重的还会出现呼吸困难、呼吸衰竭、昏迷、休克等。需要到医院积极的进行解毒治疗，通过催吐、洗胃的方式减少毒素的吸收。 |  |

检验报告书编号： C1F6095425

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 不合格  项目 | 不合格项目所属指标 | 检验  结果 | 标准值  要求 | 不合格原因分析 | 可能引起的危害 | 备注 |
| 2,4-滴和 2,4-滴钠盐 | 农药残留 | 0.42 | ≤0.1mg/kg | 高浓度使用时是广谱的阔叶除草剂，低浓度使用时可作植物生长调节剂，具有促进生根、保绿、刺激细胞分化、提高坐果率等多种生理作用。它在较低浓度时作为植物生长调节剂使用，所以有一定保鲜作用，经营者为了让水果保存的时间更长，可能会用2,4-滴和 2,4-滴钠盐 | 2,4-滴和 2,4-滴钠盐  中等毒除草剂。吸入、摄入或经皮肤吸收后对身体有害。对眼睛、皮肤和粘膜有刺激作用。 对环境可能有危害，对水体可造成污染 |  |

检验报告书编号：C1F6095440

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 不合格  项目 | 不合格项目所属指标 | 检验  结果 | 标准值  要求 | 不合格原因分析 | 可能引起的危害 | 备注 |
| 2,4-滴和 2,4-滴钠盐 | 农药残留 | 0.22 | ≤0.1mg/kg | 高浓度使用时是广谱的阔叶除草剂，低浓度使用时可作植物生长调节剂，具有促进生根、保绿、刺激细胞分化、提高坐果率等多种生理作用。它在较低浓度时作为植物生长调节剂使用，所以有一定保鲜作用，经营者为了让水果保存的时间更长，可能会用2,4-滴和 2,4-滴钠盐 | 2,4-滴和 2,4-滴钠盐  中等毒除草剂。吸入、摄入或经皮肤吸收后对身体有害。对眼睛、皮肤和粘膜有刺激作用。 对环境可能有危害，对水体可造成污染 |  |

检验报告书编号：SP20220935

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 不合格  项目 | 不合格项目所属  指标 | 检验  结果 | 标准值  要求 | 不合格原因分析 | 可能引起的危害 | 备注 |
| 过氧化值 | 质量指标 | 0.40g/100g | ≤0.25 g/100g | 产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；未采取有效的抗氧化措施，使得油脂氧化。 | 过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。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。 | / |

检验报告书编号：SP20220936

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 不合格  项目 | 不合格项目所属  指标 | 检验  结果 | 标准值  要求 | 不合格原因分析 | 可能引起的危害 | 备注 |
| 黄曲霉毒素B1 | 生物毒素指标 | 31.0μg/kg | ≤20μg/kg | 黄曲霉毒素普遍存在于霉变的食物中，花生、玉米、稻谷、花生油等粮油食品最容易受黄曲霉毒素B1污染，若生产厂家未能把好原料关，很容易生产出黄曲霉毒素B1含量超标的产品。散装食用油是该问题的多发区，一些散装油或作坊现榨油在生产过程中缺乏严格的原料质量管理、缺乏必要的加工设备和工艺、缺乏适当的保存环境、缺乏后续出厂检测程序，其出现黄曲霉毒素B1含量超标的风险远高于正规企业生产的预包装食用油。 | 人的原发性肝癌也很可能与黄曲霉毒素有关。早在上世纪，世界卫生安排(WHO)的癌症研究机构就将它划定为1类致癌物。 | / |