附件1

部分不合格项目的小知识

1. 铝的残留量

本次抽检有3批次淀粉及淀粉制品铝的残留量不符合食品安全国家标准规定。铝的残留量超标的原因可能是个别企业为增加产品口感，在生产加工过程中超限量、超范围使用含铝添加剂，还可能厂家使用的粉丝原料（红薯淀粉）受环境原因，天然含有较高含量的铝本底。

1. 霉菌

本次抽检有2批次糕点的霉菌不符合食品安全国家标准规定。霉菌是真菌的一种，食品加工中常见的顽固性微生物。霉菌对食品行业的危害巨大，且很难根除和控制。霉菌的生长通常由水分、营养供应和温度三个因素决定，几乎能以任何物质作为养料并生长，甚至可以在没有任何营养成分的材料上（如玻璃）生长。以上是霉菌难以彻底根除和控制的原因，在温度和湿度较高的场所，霉菌特别容易泛滥。

1. 菌落总数

本次抽检有1批次糕点、1批次饮料菌落总数不符合食品安全国家标准规定。菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。菌落总数超标说明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。

1. 脱氧雪腐镰刀菌烯醇

本次抽检有2批次粮食加工品脱氧雪腐镰刀菌烯醇不符合食品安全国家标准规定。脱氧雪腐镰刀菌烯醇超标的主要原因是粮食在农地中感染了禾谷镰刀菌等真菌，由于农地中的温度和湿度适宜其生长，因此病菌开始大量生长繁殖，故粮食中的脱氧雪腐镰刀菌烯醇会超标。

1. 大肠菌群

本次抽检有1批次乳制品大肠菌群不符合食品安全国家标准规定。大肠菌群超标的原因可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或者生产过程中产品受人员、器具等生产设备、环境的污染，有加热处理工艺的产品加热不彻底而导致。

1. 恩诺沙星

本次抽检有3批次食用农产品恩诺沙星不符合食品安全国家标准规定。恩诺沙星可作为动物用药品，在动物体内之半衰期长，有良好之组织分布性，属于广效性抑菌剂，对于革兰氏阳性菌、阴性菌及霉形体具有抑菌作用，曾被使用于养殖鱼类之弧菌症及大肠杆菌症疾病之控制，为动物性食品限制使用药物。

1. 孔雀石绿

本次抽检有1批次食用农产品孔雀石绿不符合食品安全国家标准规定。孔雀石绿属于有毒的三苯甲烷类化学物，既是染料，也是杀真菌、杀细菌、杀寄生虫的药物。孔雀石绿具有潜在的致癌、致畸、致突变的作用。长期食用检出孔雀石绿的食品，可能会对人体健康有一定影响。

1. 噻虫胺

本次抽检有1批次食用农产品噻虫胺不符合食品安全国家标准规定。噻虫胺是一类新型杀虫剂，主要用于水稻、蔬菜、果树及其他作物上防治蚜虫、叶蝉等害虫的杀虫剂，具有触杀、胃毒、内吸活性，而且具有高效、光谱及作用速度快、持效期长等特点，被广泛应用于农业和畜牧业。

1. 苯甲酸及其钠盐

本次抽检有2批次蔬菜制品苯甲酸及其钠盐不符合食品安全国家标准规定。苯甲酸为防腐剂，添加到食品中可以抑制微生物的生长，可延长产品保质期。生产企业添加防腐剂的主要目的是控制细菌繁殖，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量使用防腐剂。

1. 糖精钠

本次抽检有2批次蔬菜制品糖精钠不符合食品安全国家标准规定。糖精钠是一种甜味剂，为增强食品的味觉效果，糖精钠通常被用在这类产品生产加工过程中。其不合格的主要原因为：原辅材料质量控制不严，盲目使用一些成份不明确的复合添加剂，造成糖精钠超标。

1. 酸价

本次抽检有1批次薯类和膨化食品酸价不符合食品安全国家标准规定。酸价主要反映食品中的油脂酸败的程度。油脂酸败产生的醛酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响，但一般情况下，消费者在使用过程中可以明显辨别出其有哈喇等异味，需避免食用。造成酸价不合格的主要原因有：原料采购上把关不严，如原料水分过高，会加速油脂的酸败;生产工艺不达标，如植物油精炼不到位或未精炼;产品储藏条件不当，特别是在夏季，受气候环境影响因素更大，易导致食品中脂肪的氧化酸败。

1. 铜绿假单胞菌

本次抽检有2批次饮料铜绿假单胞菌不符合食品安全国家标准规定。铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力。天然矿泉水中铜绿假单胞菌超标可能是源水防护不当，水体受到污染；生产过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与矿泉水或容器内壁接触;或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。