附件1

部分不合格项目的小知识

一、霉菌

霉菌是评价食品质量安全的一项指示性指标，食品中霉菌数是指食品检样经过处理，在一定条件下培养后，计数所得1g或1mL检样中所形成的霉菌菌落数。如果食品中的霉菌严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还可能产生霉菌毒素；长期食用霉菌超标的食品，可能会危害人体健康。霉菌超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格消毒不彻底，还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

二、地西泮

地西泮又名安定，为镇静剂类药物，主要用于抗焦虑、镇静、催眠。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB31650—2019）中规定，地西泮为允许作治疗用兽药，但在动物性食品中不得检出。地西泮可以降低新鲜活鱼对外界的感知能力，降低新陈代谢，保证其经过运输后仍然鲜活。鱼类中检出地西泮，可能为不法商家为使水产品保持鲜活、降低死亡率，违规在水中使用地西泮导致。

三、铝的残留量

含铝的食品添加剂，如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等在食品中起到膨松剂、稳定剂作用，如超范围或超量使用会产生铝残留。铝的残留量（干样品，以Al计）超标的原因，可能是个别商户为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝食品添加剂；也可能是其使用的复配食品添加剂中铝含量不符合相关产品标准要求。

四、恩诺沙星

恩诺沙星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。根据《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）规定，恩诺沙星与环丙沙星之和作为恩诺沙星的残留标志物，最大残留限量为100μg/kg。动物源性食品中恩诺沙星超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，养殖户违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时药物残留超标。

五、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。常见的防腐剂有苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钠盐等。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，防腐剂混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不得超过1。

六、铅（以Pb计）

铅是一种能够在生物体内蓄积且排除缓慢的重金属污染物。铅超标的原因，可能是企业在生产时未对原料进行严格验收或为降低产品成本而采用劣质原料，导致生产原料或辅料中的铅带入；也可能是在食品生产加工过程中，加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入食品。

七、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，用以反映食品的卫生状况。超标原因可能是生产企业所使用的原辅料初始菌落数较高；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。