附件1

部分不合格项目的小知识

一、磺胺类(总量)

磺胺类药物是一类能够抑制多种细菌和少数病毒的生长和繁殖，用于预防和治疗细菌感染性疾病的化学合成药，为对氨基苯磺酰胺药物的衍生物，也是含有磺酰胺基团的合成抗菌药物的总称，具有抗菌谱较广、性质稳定、使用简便等优点，是治疗禽类细菌性疾病和球虫病的常用药。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB31650—2019）中规定，鱼类及其他水产品中磺胺类(总量)不得超过100μg/kg。鱼类中检出其含量超标主要原因可能为养殖人员施药没有按照规定使用或没有严格执行休药期相关要求而导致。

二、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。

三、酒精度

酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品的品质。酒类中酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是个别企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法准确控制酒精度；也可能是生产企业检验器具未检定或检验过程不规范，造成检验结果有偏差；还可能是包装不严密造成酒精挥发。

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、铜绿假单胞菌

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。包装饮用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；或是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

六、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，遇水以后形成亚硫酸，二氧化硫被氧化时可使食品的着色物质还原褪色，亚硫酸对食品的褐变有抑制作用，对细菌、真菌、酵母菌也有抑制作用，因此既是漂白剂又是防腐剂。二氧化硫不合格的原因是生产企业未按照《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）规定，超范围或超限量使用二氧化硫；有的可能采用传统工艺，硫磺熏蒸漂白，或者直接使用亚硫酸盐浸泡保鲜；有的可能操作不规范，在使用添加剂时不计量或计量不准确。

七、啶虫脒

啶虫脒是一种具有触杀、渗透和传导作用的新型广谱低毒杀虫剂，作用于昆虫神经系统突触部位的烟碱乙酰胆碱受体，干扰昆虫神经系统的刺激传导，引起神经系统通路阻塞，造成神经递质乙酰胆碱在突触部位的积累，从而导致昆虫麻痹，最终死亡。造成啶虫脒不合格的主要原因可能是一些农产品种植者为了增强防治效果，从而使用过量。

八、苯醚甲环唑

苯醚甲环唑，又称恶醚唑，是低毒杂环类杀菌剂农药。苯醚甲环唑是三唑类杀菌剂中安全性比较高的一种，广泛应用于果树、蔬菜等作物，有效防治黑星病、白腐病、赤霉病等。农产品中苯醚甲环唑残留量超标，可能为种植者未严格按照《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763—2021）中规定用量使用，或者使用后未严格落实农药使用后安全间隔期有关规定而导致。