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、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。

三、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。

四、酸价

酸价是脂肪中游离脂肪酸含量的标志，也是衡量脂肪质量的重要标志。对于含油脂食品，酸价可作为衡量其是否酸败的指标之一。酸价超标的原因可能是产品所用的油脂因保存不当或存放过久导致产品中的油脂发生氧化；也可能是生产过程中对操作工艺控制不严，促使其含有的油脂加速氧化变质。

五、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，在牛蛙中最大残留限量为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。

六、噻虫嗪

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂。少量的残留一般不会导致噻虫嗪的急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康也有一定影响。食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）规定瓜类蔬菜中噻虫嗪最大残留限量为0.5mg/kg。噻虫嗪残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

1. 联苯菊酯

联苯菊酯具有击倒作用强、广谱、高效、快速、长残效等特点，以触杀作用和胃毒作用为主，无内吸作用。对多种叶面害虫有效，包括鞘翅目、双翅目、异翅亚目、同翅目、鳞翅目和直翅目害虫；对某些种类的鳞虫也有效。《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，联苯菊酯在橙子中最大残留限量为0.05mg/kg。造成联苯菊酯不合格的原因可能是为快速控制虫害而违规使用农药导致。

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。

九、噻虫胺

噻虫胺是一种有机化合物，是新烟碱类中的一种杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂。该药具有高效广谱、毒性较低等优点。蔬菜等农产品中噻虫胺残留量超标，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》（GB 2763—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。