附件1

部分不合格项目的小知识

一、过氧化值

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。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；也可能是原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得原料中的脂肪已经氧化，导致终产品油脂氧化酸败。

二、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，糕点中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）最大使用量为0.5g/kg。脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）检验值超标的原因，可能是生产企业为防止食品腐败变质、延长食品保质期，超限量使用相关食品添加剂。

三、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。

四、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。

五、吡虫啉

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，并有触杀、胃毒和内吸等多重作用。产品药效和温度呈正相关，温度高，杀虫效果好，主要用于防治刺吸式口器害虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定水果中吡虫啉最大残留限量为0.05mg/kg。呲虫啉超标的原因可能是种植环节没有按照农药使用规范用药。

六、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。

七、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯是一种新型广谱甲氧基丙烯酸酣类杀菌剂，通过抑制线粒体呼吸作用，最终导致细胞死亡，具有保护、治疗、叶片渗透传导作用，主要用于防治作物上由真菌引起的多种病害。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763—2021）中规定，芒果中吡唑醚菌酯的最大残留限量为0.05mg/kg。水果中吡唑醚菌酯超标，可能是果农未严格按照标准规定施药或施药后未严格落实农药安全间隔期造成。

八、甜蜜素

甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)，是食品生产中常用的甜味剂之一，其甜度是蔗糖的40至50倍。甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）检测值超标的原因，可能是生产企业为增加产品甜度，超量使用甜蜜素；也可能是使用的复配添加剂中甜蜜素含量较高；还可能是添加过程中未准确计量等。

九、大肠菌群

大肠菌群，是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。检出大肠菌群，是有被致病菌(如沙门菌、志贺菌、致病性大肠杆菌)污染的可能。大肠菌群超标的原因可能是由于产品受到了来自原料、包材、人员、设备等方面的污染，或产品储运条件不当而导致。

十、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。

十一、黄曲霉毒素B₁

黄曲霉毒素是黄曲霉、寄生曲霉等产生的代谢产物，黄曲霉毒素B1多在农作物因潮湿发霉变质时产生。黄曲霉毒素B1不合格的主要原因，可能是花生坚果类原料在种植、采收、运输及储存过程中受到黄曲霉霉菌污染。