附件1

部分不合格项目的小知识

一、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。

二、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，反映食品在生产经营过程中的卫生状况。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点类同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过105CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过104CFU/g。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。

三、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。

四、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。

五、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐

甲氨基阿维菌素苯甲酸盐是一种大环内酯类杀虫剂，具有触杀、胃毒和组织渗透作用，主要用于防治鳞翅类害虫。《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，甲氨基阿维菌素苯甲酸盐在食用农产品种的最大残留限量值为0.02mg/kg。甲氨基阿维菌素苯甲酸盐残留量超标的原因，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。

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、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。

八、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。

九、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。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。

十、泛酸

泛酸，又名维生素B5，是一种人体必需的水溶性维生素，参与体内糖、蛋白质、脂肪等物质的代谢，能维持身体正常的生理机能，是运动营养食品中可选择添加的营养素。GB 24154-2015《食品安全国家标准 运动营养食品通则》中规定，泛酸的含量为0.8～7 mg/日，并不低于不应低于标示值的80%。泛酸含量不符合要求原因可能是原辅料质量控制不严；生产加工环节控制不严；企业未按标签明示值或企业标准的要求进行添加等。

十一、维生素B12

维生素B12又叫钴胺素，属于B族维生素的一种，它在体内转化为各种辅酶参与碳水化合物、脂肪和蛋白质的代谢；促进红细胞的形成，维护神经系统的正常功能，是运动营养食品中可选择添加的营养素。GB 24154-2015《食品安全国家标准 运动营养食品通则》中规定，维生素B12的含量为0.4～4μg/日，并不低于不应低于标示值的80%。维生素B12含量不符合要求原因可能是原辅料质量控制不严；生产加工环节控制不严；企业未按标签明示值或企业标准的要求进行添加等。

十二、叶酸

叶酸又称维生素B9，是维生素B族的成员之一，为水溶性维生素品种，也是细胞分裂、合成蛋白质与形成DNA与RNA的重要养分，是运动营养食品中可选择添加的营养素。GB 24154-2015《食品安全国家标准 运动营养食品通则》中规定，叶酸的含量为60～260μg/日，并不低于不应低于标示值的80%。叶酸含量不符合要求原因可能是原辅料质量控制不严；生产加工环节控制不严；企业未按标签明示值或企业标准的要求进行添加等。