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、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、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

山梨酸及山梨酸钾是食品防腐剂，具有广泛的抑菌效果和防霉性能。山梨酸可以被人体的代谢系统吸收而迅速分解，只有摄入量在食品安全限量范围内并不影响人体健康。造成山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）不合格的原因，可能是企业为延长产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳超量使用而导致。

四、柠檬黄

柠檬黄又称酒石黄、酸性淡黄、肼黄，是常见的人工合成着色剂，主要是使食品着色，是赋予和改善食品色泽的物质，没有营养价值。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定除糕点上彩装和焙烤食品馅料及表面用挂浆外，柠檬黄在糕点中不得使用。糕点中柠檬黄不合格可能是企业在生产加工过程中超范围使用食品添加剂。

五、日落黄

日落黄又称晚霞黄、夕阳黄、橘黄，是常见的人工合成着色剂，主要是使食品着色，是赋予和改善食品色泽的物质，没有营养价值。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定除糕点上彩装和焙烤食品馅料及表面用挂浆外，日落黄在糕点中不得使用。糕点中日落黄不合格可能是企业在生产加工过程中超范围使用食品添加剂。

六、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。

七、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。

八、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。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。

九、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。

十、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）规定大葱中噻虫嗪最大残留限量为0.3mg/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。

十一、克百威

克百威是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有内吸、触杀、胃毒作用，并有一定的杀卵作用。《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，克百威在鳞茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。韭菜中克百威超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

十二、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。