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、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。

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、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，在鱼类中最大残留限量为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。

八、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。