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、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。

三、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。

四、毒死蜱

毒死蜱别名氯吡硫磷、氯蜱硫磷，白色结晶，具有轻微的硫醇味，非内吸性广谱杀虫、杀螨剂，在土地中挥发性较高。毒死蜱属中等杀虫剂，具有触杀、胃毒和熏蒸作用。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）规定，毒死蜱在辣椒、姜中的最大残留限量为0.02mg/kg，造成毒死蜱农药残留超标的主要原因可能是菜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。

五、水胺硫磷

水胺硫磷是一种广谱、高毒性有机磷类杀虫、杀螨剂。 长期食用水胺硫磷超标的食品，对人体健康有一定影响。水 胺硫磷属于在部分范围禁止使用的农药，其禁止在蔬菜、瓜 果、茶叶、菌类、中草药材上使用。《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，水胺硫 磷在茄果类蔬菜中最大残留限量值为 0.05 mg/kg。辣椒中水胺硫磷超标的原因可能是菜农采收蔬菜前违规使用相关农药。

六、氧乐果

氧乐果是一种广谱高效的内吸性有机磷农药，为无色透明油状液体，有大蒜样特殊臭味，碱性条件下易分解，有良好的触杀和胃毒作用，主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）规定，氧乐果在茄子中的最大残留限量为0.02mg/kg。

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、噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用。《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，噻虫胺在茄果类蔬菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg，在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。辣椒、生姜中噻虫胺残留量超标的原因，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。

九、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为二氧化碳和水，在体内无残留。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。

十、噻虫嗪

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用， 对蚜虫等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒， 但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康可能有一定影 响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，噻虫嗪在香蕉中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。香蕉噻虫嗪残留量超标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. 安赛蜜

安赛蜜是一种人工合成甜味剂，易溶于水，甜度约为蔗糖的130倍，呈味性质与糖精相似。安赛蜜超标会对人体的肝脏和神经系统造成危害，特别是对老人、孕妇、小孩危害更为严重。如果短时间内大量食用，会引起血小板减少导致急性大出血。导致不合格的原因是：企业生产时未按照GB2760《食品添加剂使用标准》的规定，超限量添加。

1. 每片含维生素C

维生素C又叫L-抗坏血酸，是一种水溶性维生素。具有促进胶原蛋白的合成，治疗坏血病，抗氧化剂，提高人体的免疫力等功效。出现不合格的原因可能为：企业在配方设计的过程中，对设计目标值、理论添加值等数值计算错误；或者是生产过程中，未按照正确的配方投料；还有可能是采购的原料不符合配方设计的要求。

十三、百菌清

百菌清是一种传统的非内吸性叶面杀菌剂，有保护作用，可用于防治多种真菌病害。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用百菌清超标的食品，对人体健康可能有一定影响。 《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，百菌清在香蕉中的最大残留限量值为0.2 mg/kg。香蕉中百菌清残留量超标的原因，可能是蕉农为快速控制病情，盲目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。