附件1

部分不合格项目的小知识

一、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。

二、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。

三、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，用以反映食品卫生状况。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。

四、苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，苯甲酸及其钠盐在豆制品中不得使用。食品中检出苯甲酸及其钠盐的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超范围使用。

五、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯是一类广谱、速效的拟除虫菊酯类杀虫、杀螨剂，《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，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在茶叶的最大残留限量值为0.1mg/kg。

六、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。

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、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。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。

九、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）中规定食用农产品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。

十、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。

十一、毒死蜱

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂，具有胃毒、触杀、熏蒸三重作用，对水稻、小麦、棉花、果树、蔬菜、茶树上多种咀嚼式和刺吸式[口器](https://baike.baidu.com/item/%E5%8F%A3%E5%99%A8" \t "https://baike.baidu.com/item/%E6%B0%AF%E5%90%A1%E7%A1%AB%E7%A3%B7/_blank)害虫均具有较好防效。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763—2021）中规定，食用农产品中毒死蜱的最大残留限量为0.02mg/kg。食用农产品中毒死蜱超标，可能是种植者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。

十二、镉

镉，是常见的重金属元素污染物之一。镉是人体非必需元素，在自然界中常以化合物状态存在，一般含量很低，正常环境状态下，不会影响人体健康。当环境受到镉污染后，镉可通过食物链进入人体引起慢性蓄积性危害。食品中镉超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素造成。

十三、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。

十四、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。