附件1

部分不合格项目的小知识

一、铝的残留量

含铝的食品添加剂，如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等在食品中起到膨松剂、稳定剂作用，如超范围或超量使用会产生铝残留。铝的残留量（干样品，以Al计）超标的原因，可能是个别商户为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝食品添加剂；也可能是其使用的复配食品添加剂中铝含量不符合相关产品标准要求。

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。

1. 草甘膦

草甘膦是一种有机磷类除草剂，是一种内吸传导型广谱灭生性除草剂。草甘膦是一种非选择性、无残留灭生性除草剂，对多年生根杂草非常有效，广泛用于橡胶、桑、茶、果园及甘蔗地。草甘膦通过叶面吸收并快速在植物体内传导，使杂草枯竭死亡。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）中规定，草甘膦在茶叶中的最大残留限量值为1mg/kg。茶叶中草甘膦残留量超标的原因，可能是茶农在种植过程中违规使用导致。

四、黄曲霉毒素B₁

黄曲霉毒素是黄曲霉、寄生曲霉等产生的代谢产物，黄曲霉毒素B1多在农作物因潮湿发霉变质时产生。食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）规定花生及其制品中黄曲霉毒素B1限量为20μg/kg。不合格的主要原因有花生坚果类原料在种植、采收、运输及储存过程中受到黄曲霉等霉菌污染，在适宜的气温和湿度等条件下产生毒素，后期在生产加工过程中工艺控制不当导致终产品毒素含量超标。

五、苋菜红

苋菜红，又名酸性红、杨梅红，为水溶性偶氮类着色剂。GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定在粉丝、粉条产品中不得添加。苋菜红含量超标，可能是食品生产企业没有严格按照标准，违规使用苋菜红合成着色剂，可以使得产品色泽更接近红薯粉丝导致。

六、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）中规定在粉丝、粉条产品中不得添加。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。

七、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，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。

八、水胺硫磷

水胺硫磷是一种广谱性杀虫、杀螨剂，具有触杀、胃毒和杀卵作用。其作用机制是在昆虫体内首先被氧化成毒性更大的水胺氧磷，抑制昆虫体内乙酰胆碱酯酶，来灭杀害虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量》（GB2763-2021）中规定，水胺硫磷在辣椒中的最大残留量为0.05mg/kg。水胺硫磷残留量超标，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，致使上市销售时产品中的农药残留量并未完全降解。

九、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，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）中规定，氧乐果在茄果类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。氧乐果不合格的原因可能是由于种植过程中违规使用导致。

十、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%22%20%5Ct%20%22https%3A//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量》（GB2763-2021）中规定，毒死蜱在生姜中的最大残留量为0.02mg/kg。毒死蜱残留量超标，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。

十一、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，在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。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。

十二、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。