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、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。

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，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、亮蓝

亮蓝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，不具有营养价值。《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，亮蓝在糕点中不得使用。糕点中亮蓝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、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力。包装饮用水中铜绿假单胞菌超标可能是源水防护不当，水体受到污染；生产过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与矿泉水或容器内壁接触；或是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

七、甲拌磷

甲拌磷是一种高毒广谱的内吸性有机磷类杀虫剂，具有触杀、胃毒、熏蒸作用，对刺吸式口器和咀嚼式口器害虫均具有很好的防治作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲拌磷超标的食品，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，甲拌磷在叶菜类蔬菜中的最大残留限量值为0.01mg/kg。食用农产品中甲拌磷残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

八、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，在鱼类产品中最大残留限量为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。

九、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、酸价

酸价是脂肪中游离脂肪酸含量的标志，也是衡量脂肪质量的重要标志。对于含油脂食品，酸价可作为衡量其是否酸败的指标之一。酸价超标的原因可能是产品所用的油脂因保存不当或存放过久导致产品中的油脂发生氧化；也可能是生产过程中对操作工艺控制不严，促使其含有的油脂加速氧化变质。

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、联苯菊酯

联苯菊酯具有击倒作用强、广谱、高效、快速、长残效等特点，以触杀作用和胃毒作用为主，无内吸作用。对多种叶面害虫有效，包括鞘翅目、双翅目、异翅亚目、同翅目、鳞翅目和直翅目害虫；对某些种类的鳞虫也有效。《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，联苯菊酯在茄果类蔬菜中的最大残留限量为0.3mg/kg。造成联苯菊酯不合格的原因可能是为快速控制虫害而违规使用农药导致。