附件1

部分不合格项目的小知识

一、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。

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、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又叫三氟氯氰菊酯，中等毒杀虫剂，可以有效的防治棉花、果树、蔬菜、大豆等作物上的多种害虫。GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，辣椒中的氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯的限量为0.2mg/kg。氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标的原因可能是种植户盲目追求防虫等效果违规滥用农药，或者未严格执行休药期有关规定，从而导致农药残留超标。

四、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。

五、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)

1. 氯苯氧乙酸钠为白色针状或棱状结晶，略有酚味。易溶于水，性质稳定，长期存放不变质。酸化后生成对氯苯氧乙酸，溶于乙醚、乙醇等有机溶剂。4-氯苯氧乙酸钠是中枢神经兴奋药甲氯芬酯的中间体，原用于植物生长调节。国内商品名为防落素、保果灵。4-氯苯氧乙酸钠可以促进植物体内的生物合成和生物转移，不仅可防止落花落果、提高做果率、增进果实生长速度、促进提前成熟，还能达到改善植物品质之目的，同时它还有除草剂的作用。按照相关规定，4-氯苯氧乙酸钠在豆芽生产过程中禁止使用。

六、霉菌和酵母菌

霉菌和酵母是评价食品质量安全的指示性指标，食品中霉菌和酵母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和酵母菌落数。如果食品中霉菌和酵母数超标，会降低食品食用价值，严重情况下，可能会危害人体健康。红薯淀粉中霉菌和酵母数超标的原因，可能是原料或包装材料受到污染，也可能是产品在生产加工过程中环境条件控制不到位，还可能与产品储运不当有关。

七、啶虫脒

啶虫脒是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸作用，对蚜虫等有较好防效。《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，啶虫脒在普通白菜中的最大残留限量值为1mg/kg。啶虫脒残留量超标的原因，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。

八、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。常见的防腐剂有苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钠盐等。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，防腐剂混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不得超过1。

九、克百威

克百威又名呋喃丹，是氨基甲酸酯类农药中常见的一种杀虫剂。《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，克百威在代用茶中的最大残留限量值为0.02mg/kg。造成不合格的原因可能是原料本身克百威残留超标或原料验收把关不严造成。

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。

十二、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。食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）规定豆类蔬菜中噻虫嗪最大残留限量为0.3mg/kg。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。

十三、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺属于咪唑类杀菌剂，对多种作物由子囊菌和半知菌引起的病害具有明显的防效，也可以与大多数杀菌剂、杀虫剂、除草剂混用，均有较好的防治效果。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763—2021）中规定，山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐的最大残留限量为0.3mg/kg。咪鲜胺和咪鲜胺锰盐残留超标，可能是生产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。

十四、腐霉利

腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，《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，腐霉利在茄子中的最大残留限量为5mg/kg。造成腐霉利不合格的原因可能是为了快速控制病情，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。