**附件1**

部分不合格项目的小知识

一、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为食品添加剂，广泛用作防腐剂，对霉菌具有较强的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定糕点中脱氢乙酸及其钠盐不超过0.5g/kg。长期大量食用脱氢乙酸及其钠盐超标产品，可能对人体健康产生一定影响。

二、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和

    防腐剂是指天然或合成的化学成分，用于加入食品以延迟微生物生长或化学变化引起的腐败。国家标准《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定，防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。糕点中防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和超标的原因，可能是企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量造成的。防腐剂使用不当会有一定副效应，长期过量摄入可能会对消费者的身体健康造成一定损害。

三、过氧化值

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质，随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高。过氧化值超标的原因可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。过氧化值一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。

四、恩诺沙星

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，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。鱼中恩诺沙星超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。摄入恩诺沙星超标的食品，可能引起头晕、头痛、睡眠不良、胃肠道不适等症状，甚至还可能引起肝损害。

五、氟苯尼考

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，氟苯尼考在猪肉中最大允许量不超过300μg/kg。正常情况下消费者不必对猪肉中检出氟苯尼考过分担心，但长期食用氟苯尼考残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

六、铅

铅为有害金属元素，主要通过环境污染带入保健食品原料，某些原料对铅的富集能力较强。铅超标的原因，可能是生产企业对原料质量把关不严，使用了铅含量超标的原料，或生产加工环境不符合要求，由生产设备迁移入产品等导致。

七、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，可以反映食品的卫生状况。菌落总数超标的原因，可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；也可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

八、霉菌

霉菌是自然界中常见的真菌，食品中霉菌超标原因可能是加工用原料受霉菌污染，或者是产品存储、运输条件控制不当导致流通环节抽取的样品被霉菌污染。霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。

九、氨基酸态氮(以氮计)

氨基酸态氮是酱油的特征性品质指标之一。氨基酸态氮含量越高，酱油的质量越好，鲜味越浓。氨基酸态氮不合格，主要影响的是酱油产品的风味。氨基酸态氮含量不达标，可能是产品生产工艺不符合标准要求，未达到要求发酵的时间；也有可能是产品配方缺陷的问题；还可能是酿造酱油产品本身等级较低，企业为增加销量违规标注高等级等（酿造酱油分为特级、一级、二级、三级）；还有可能存在个别企业在生产过程中为降低成本而故意掺假的问题。

十、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐是一种酸性防腐剂，具有较好的抑菌效果和防霉性能，对霉菌、酵母菌和好氧性细菌的生长发育均有抑制作用。山梨酸及其钾盐是一种相对无毒的食品添加剂，在生物体内可被代谢为二氧化碳和水排出体外。但如果长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。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而超限量使用。