**附件2：**

不合格项目的小知识

一、铝的残留量(干样品，以Al计)

铝的残留量超标主要还是不规范使用了硫酸铝钾或硫酸铝铵两种食品添加剂，这两种食品添加剂作为膨松剂或稳定剂普遍运用于食品生产中，可使糕点获得更好的蓬松口感，但是需要按照国家规定的食品添加剂适用范围和限量标准使用。相关标准规定：焙烤食品中铝的残留量应小于等于100毫克/千克，超出这个使用量，即为超量添加。

二、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品中的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还会加速食品的腐败变质，可能危害人体健康。食品中菌落总数超标的原因，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。

三、腐霉利

腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，具有保护和治疗双重作用，主要用于蔬菜及果树的灰霉病防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，腐霉利在韭菜中的最大残留限量为0.2mg/kg。腐霉利对眼睛与皮肤有刺激作用，经口毒性低。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

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。水产品中恩诺沙星超标，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。