**附件1**

部分不合格项目的小知识

1. 二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量的二氧化硫进入人体不会对身体造成健康危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。酒中二氧化硫超标的原因，可能是生产者使用时不计量或计量不准确所造成。

1. 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。蛋糕中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和超标的原因，可能是生产企业对国家标准不够了解，从而过量添加多种不同的防腐剂。

三、酸价

酸价主要反映食品中油脂的酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。酸价超标的原因，可能产品储藏运输条件不当。

四、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。如果食品中大肠菌群严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。食品中大肠菌群超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染。也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染，还可能是灭菌工艺灭菌不彻底导致的。

五、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。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。鱼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，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的药物残留量超标。

六、诺氟沙星

诺氟沙星是一种广谱抗菌药。《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告 第2292号）中规定，在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星和诺氟沙星4种兽药（蜂蜜中不得检出）。蜂蜜中检出诺氟沙星的原因，可能是蜜蜂养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

七、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灰霉病的防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，腐霉利在韭菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。韭菜中腐霉利超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。