附件2

部分不合格项目的小知识

1. 菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。食品的菌落总数超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质。

1. 霉菌

食品中霉菌超标可能是加工原料受霉菌污染，或是产品存储、运输条件控制不当导致。霉菌污染不仅可以造成食品腐败变质，还可产生毒素，造成食物中毒。

1. 氯霉素

氯霉素是一种杀菌剂，也是高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，氯霉素为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。

1. 甲拌磷

甲拌磷为一种高毒的内吸性杀虫剂、杀螨剂，具有触杀、胃毒、熏蒸作用，持效期较长等特点。《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，毒死蜱在芹菜中的最大残留限量为0.01mg/kg。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。

1. 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，在土壤中残留期较长。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。

1. 噻虫胺

噻虫胺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，其作用与烟碱[乙酰胆碱受体](https://baike.baidu.com/item/%E4%B9%99%E9%85%B0%E8%83%86%E7%A2%B1%E5%8F%97%E4%BD%93/662376)类似，具有触杀、胃毒和内吸活性，是替代高毒[有机磷农药](https://baike.baidu.com/item/%E6%9C%89%E6%9C%BA%E7%A3%B7%E5%86%9C%E8%8D%AF/3467931)的又一品种。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。

1. 腈苯唑

腈苯唑又叫唑菌腈、苯腈唑，是三唑类内吸杀菌剂。《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，腈苯唑在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg。香蕉中腈苯唑超标的原因，可能是种植户对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。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。

1. 总酸(以乙酸计)

“总酸”代表了食醋在发酵过程中产生醋酸的量，对酿造醋来说，酸度越高说明发酵程度越高，食醋的酸味也就越浓，质量也就越好。