附件1

部分不合格项目的小知识

一、腐霉利

腐霉利是一种杀菌剂，兼具保护和治疗作用，可用于防治黄瓜、茄子、番茄、洋葱等的灰霉病，莴苣、辣椒的茎腐病，油菜菌核病等。《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，韭菜中腐霉利的最大残留限量为0.2mg/kg。

二、镉

镉，有色重金属元素，是常见的重金属元素污染物之一。镉是人体非必需元素，在自然界中常以化合物状态存在，一般含量很低，正常环境状态下，不会影响人体健康。当环境受到镉污染后，镉可通过食物链进入人体引起慢性蓄积性危害，长期摄入镉含量超标的食品，可能导致肾脏和骨骼损伤等健康危害。食品中镉超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素造成。

三、酒精度

酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品的品质。酒类中酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是个别企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法准确控制酒精度；也可能是生产企业检验器具未检定或检验过程不规范，造成检验结果有偏差；还可能是包装不严密造成酒精挥发。

四、吡虫啉

吡虫啉是烟碱类超高效杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留，害虫不易产生抗性，并有触杀、胃毒和内吸等多重作用。产品速效性好，药后1天即有较高的防效，残留期长达25天左右，药效和温度呈正相关，温度高，杀虫效果好，主要用于防治刺吸式口器害虫。

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。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。

六、酵母

酵母对糖类、脂类等有较强的“糖酵解”能力，能以分解有机质的形式危害食品，造成食品的腐败变质。如果食品中酵母菌含量超标，说明该食品的生产环节卫生质量较差，以及这种食品已过分发酵，容易变质。食品中酵母超标的原因可能是操作人员不按生产要求进行操作；对设备清洗不干净或消毒不严；加工环境卫生不达标等因素造成的交叉污染等。