附件1

部分不合格项目的小知识

一、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，用以反映食品的卫生状况。超标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。

二、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。

三、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐作为防腐剂被广泛用于食品生产领域的食品添加剂，它能延长产品的保质期。脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，毒性较低。脱氢乙酸超标的原因可能是个别企业为防止食品腐败变质，超量使用了该添加剂，或者其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高。

四、糖精钠

糖精钠是一种甜味剂，为增强食品的味觉效果，糖精钠通常被用在这类产品生产加工过程中。其不合格的主要原因为：原辅材料质量控制不严，盲目使用一些成份不明确的复合添加剂，造成糖精钠超标。

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、霉菌

霉菌是真菌的一种，霉菌超标可能是生产企业所使用的原辅料受到霉菌污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格消毒不彻底，还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

七、噻虫胺

噻虫胺是一种有机化合物，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。该药具有高效广谱、毒性较低等优点。蔬菜等农产品中噻虫胺残留量超标，可能为种植者未严格按照《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定用量使用，或者使用后未严格落实农药使用后安全间隔期有关规定而导致。

八、乙基麦芽酚

乙基麦芽酚作为一种香味改良剂、增香剂，应用越来越广泛。根据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）规定：植物油脂、动物油脂（包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪等）不得添加食品用香料、香精。

九、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。二氧化硫主要是燃烧硫磺熏蒸食品时形成的，燃烧硫磺产生的二氧化硫，可使表面细胞破坏，促使其干燥，同时由于其还原作用，可破坏酶的氧化系统，阻止氧化作用，以提高成色，延长存放时间，从而达到防止变质的目的。