附件1

部分不合格项目的小知识

一、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。

二、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，遇水以后形成亚硫酸，二氧化硫被氧化时可使食品的着色物质还原褪色，亚硫酸对食品的褐变有抑制作用，对细菌、真菌、酵母菌也有抑制作用，因此既是漂白剂又是防腐剂。二氧化硫不合格的原因是生产企业未按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）规定，超范围或超限量使用二氧化硫。

三、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

山梨酸及山梨酸钾是食品防腐剂，具有广泛的抑菌效果和防霉性能。山梨酸可以被人体的代谢系统吸收而迅速分解为二氧化碳和水，在体内无残留。造成山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）不合格的原因，可能是企业为延长产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳超量使用而导致。

四、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。

五、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。

1. 钠

钠是人体必须的常量元素之一，是保证机体水分平衡的重要物质。人体钠的主要来源为食物。一般情况下，人体内钠不易缺乏，但少食、禁食、膳食钠限制过严或出汗过多等情况下，会发生缺钠。钠缺乏可造成食欲减退、倦怠、血压降低等，膳食中长期摄入过多的钠将导致高血压等疾病。钠含量不合格，可能为生产企业的产品生产工艺不符合相关要求而导致。

七、蛋白质

蛋白质是由氨基酸以肽键连接在一起，并形成一定空间结构的高分子有机化合物。蛋白质是构成机体组织、器官的重要成分，是构成机体多种重要生理活性物质的成分，还能供给能量。蛋白质作为一种营养素，是食品标签标识的主要成分之一，也是评价食品质量高低的重要指标。人体摄入蛋白质不足时，可能会造成生长缓慢、免疫力降低、肌肉萎缩等一些疾病。食品中蛋白质含量不达标，可能为生产企业所用的原料蛋白质含量不合格或为了降低生产成本减少使用含蛋白质的原料而导致。

八、啶虫脒

啶虫脒是一种具有触杀、渗透和传导作用的新型广谱低毒杀虫剂，作用于昆虫神经系统突触部位的烟碱乙酰胆碱受体，干扰昆虫神经系统的刺激传导，引起神经系统通路阻塞，造成神经递质乙酰胆碱在突触部位的积累，从而导致昆虫麻痹，最终死亡。造成啶虫脒不合格的主要原因可能是一些农产品种植者为了增强防治效果，从而使用过量。

九、三唑磷

三唑磷为广谱有机磷杀虫剂、杀螨剂、杀线虫剂，主要用于防治果树、棉花、粮食类作物上的鳞翅目害虫、害螨、蝇类幼虫及地下害虫等。按照我国农药毒性分级标准，三唑磷为中等毒性农药。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763—2021）中规定，香葱中三唑磷的最大残留限量为0.05mg/kg。香葱中三唑磷残留超标，可能是生产者未严格按照标准规定施药或施药后未严格落实农药安全间隔期造成。

十、水胺硫磷

水胺硫磷是一种广谱、高效、高毒性、低残留的硫代磷酰胺类杀虫剂。《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，水胺硫磷在茶叶中最大残留限量值为0.05mg/kg。

十一、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。

十二、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。