附件1

部分不合格项目的小知识

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。

二、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐

甲氨基阿维菌素苯甲酸盐是一种大环内酯类杀虫剂，具有触杀、胃毒和组织渗透作用，对蔬菜中蓟马、豆荚螟等有较好防治效果。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲氨基阿维菌素苯甲酸盐超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763—2021）中规定，甲氨基阿维菌素苯甲酸盐在油麦菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。油麦菜中甲氨基阿维菌素苯甲酸盐残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

三、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。

四、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。

五、铝的残留量

含铝的食品添加剂，如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等在食品中起到膨松剂、稳定剂作用，如超范围或超量使用会产生铝残留。铝的残留量（干样品，以Al计）超标的原因，可能是个别商户为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝食品添加剂；也可能是其使用的复配食品添加剂中铝含量不符合相关产品标准要求。

六、镉

镉，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。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。

七、诺氟沙星

诺氟沙星为第三代喹诺酮类抗菌药，对细菌有抑制作用，具广谱抗菌作用，尤其对需氧革兰阴性杆菌的抗菌活性高。诺氟沙星为杀菌剂，通过作用于细菌DNA螺旋酶的A亚单位，抑制DNA的合成和复制而导致细菌死亡。中华人民共和国农业部公告第2292号规定：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。《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》（GB31650.1—2022）中规定，所有食品动物及鱼产品中诺氟沙星残留量不得超过2μg/kg。动物源性食品中诺氟沙星残留量超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，养殖户违规用药或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时药物残留超标。

八、酸价

酸价主要反映食品中的油脂酸败的程度。油脂酸败产生的醛酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响，但一般情况下，消费者在使用过程中可以明显辨别出其有哈喇等异味，需避免食用。造成酸价不合格的主要原因有：原料采购上把关不严，如原料水分过高，会加速油脂的酸败；生产工艺不达标，如植物油精炼不到位或未精炼；产品储藏条件不当，特别是在夏季，受气候环境影响因素更大，易导致食品中脂肪的氧化酸败。

九、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)

4-氯苯氧乙酸钠为白色针状或棱状结晶，略有酚味。易溶于水，性质稳定，长期存放不变质。酸化后生成对氯苯氧乙酸，溶于乙醚、乙醇等有机溶剂。4-氯苯氧乙酸钠是中枢神经兴奋药甲氯芬酯的中间体，原用于植物生长调节。国内商品名为防落素、保果灵。4-氯苯氧乙酸钠可以促进植物体内的生物合成和生物转移，不仅可防止落花落果、提高做果率、增进果实生长速度、促进提前成熟，还能达到改善植物品质之目的，同时它还有除草剂的作用。按照相关规定，4-氯苯氧乙酸钠在豆芽生产过程中禁止使用。

十、噻虫嗪

噻虫嗪是一种第二代烟碱类高效低毒杀虫剂，对害虫具有胃毒、触杀及内吸活性，对刺吸式害虫如蚜虫、飞虱、叶蝉、粉虱等有良好的防效。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）中规定，噻虫嗪最大残留限量为0.02mg/kg。

十一、黄曲霉毒素B₁

黄曲霉毒素是黄曲霉、寄生曲霉等产生的代谢产物，黄曲霉毒素B1多在农作物因潮湿发霉变质时产生。黄曲霉毒素B1不合格的主要原因，可能是花生坚果类原料在种植、采收、运输及储存过程中受到黄曲霉霉菌污染，企业在生产时没有严格挑拣花生原料和进行相关检测等。

十二、苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。食品中检出苯甲酸及其钠盐的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超范围使用。

十三、甲拌磷

甲拌磷是一种高毒广谱的内吸性有机磷类杀虫剂，具有触杀、胃毒、熏蒸作用，对刺吸式口器和咀嚼式口器害虫均具有很好的防治作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲拌磷超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，甲拌磷的最大残留限量值为0.01mg/kg。食用农产品中甲拌磷残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。