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、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力。包装饮用水中铜绿假单胞菌超标可能是源水防护不当，水体受到污染；生产过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与矿泉水或容器内壁接触;或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

三、甜蜜素

环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）是一种常用甜味剂，其甜度是蔗糖的30～40倍。作为非营养型甜味剂，可广泛用于面包、糕点、饮料、配制酒及蜜饯等各种食品中。绿色食品标准规定炒货中甜蜜素不得检出。

四、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。

五、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。

六、过氧化值

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高。过氧化值超标的原因，可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得原料中的脂肪已经氧化，导致终产品油脂氧化酸败。

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、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。

九、甲硝唑

甲硝唑是硝基咪唑类抗菌药，主要用于治疗或预防厌氧菌引起的系统或局部感染。此外，甲硝唑对滴虫、阿米巴原虫也有较好的杀灭作用。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB31650—2019）中规定，甲硝唑被列入允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。农产品中检出其含量超标的主要原因可能为养殖人员施药没有按照规定使用或没有严格执行休药期相关要求而导致。

十、磺胺类(总量)

磺胺类药物是一类能够抑制多种细菌和少数病毒的生长和繁殖，用于预防和治疗细菌感染性疾病的化学合成药，为对氨基苯磺酰胺药物的衍生物，也是含有磺酰胺基团的合成抗菌药物的总称，具有抗菌谱较广、性质稳定、使用简便等优点，是治疗禽类细菌性疾病和球虫病的常用药。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB31650—2019）中规定，鱼类及其他水产品中磺胺类(总量)不得超过100μg/kg。甲鱼中检出其含量超标主要原因可能为养殖人员施药没有按照规定使用或没有严格执行休药期相关要求而导致。