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。菌落总数超标的原因，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。根据《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136-2015）规定，翡翠螺中的菌落总数指标为n=5,c=2,m=50000,M=100000。

**二、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）**

脱氢乙酸作为食品添加剂，广泛用作防腐剂，对霉菌具有较强的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，脱氢乙酸及其钠盐在粮食加工品中不得使用。长期大量食用脱氢乙酸及其钠盐超标产品，可能对人体健康产生一定影响。

**三、二氧化硫残留量**

二氧化硫、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后产生二氧化硫残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，龙眼中二氧化硫的最大残留限量值为0.05g/kg。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

**四、噻虫胺**

噻虫胺是烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层 间传导性。《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，豌豆荚中噻虫胺的最大残留限量值为0.01mg/kg，辣椒中噻虫胺的最大残留限量值为0.05mg/kg。食用食品一般不会导致噻虫胺的急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康也有一定影响。

**五、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯**

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯是一种广谱、高效拟除虫菊酯类杀虫剂，以触杀和胃毒作用为主，无内吸作用，被广泛用于农林业和卫生害虫的防治。《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，菠菜中氯氟氰菊酯的最大残留限量值为2mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氯氟氰菊酯超标的食品，对人体健康有一定影响。

**六、恩诺沙星**

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，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。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，鸡蛋中最高残留限量为10μg/kg，摄入恩诺沙星超标的食品，可能引起头晕、头痛、睡眠不良、胃肠道不适等症状，甚至还可能引起肝损害。

**七、甲硝唑**

甲硝唑是一种抗生素和抗原虫剂。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，甲硝唑为允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。鸡蛋中检出甲硝唑的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

**八、氯酚酸钠（以五氯酚计）**

五氯酚酸钠常被用作除草剂、杀菌剂。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）中规定，五氯酚酸钠为食品动物中禁止使用的药品。

**九、铅**

铅是最常见的重金属元素污染物之一。铅是蓄积性的重金属，只有当人体中铅含量达到一定程度时，才会引发身体的不适，在长期摄入铅后，会对机体的血液系统、神经系统产生损害，尤其对儿童生长和智力发育的影响较大。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，姜中铅的最大残留限量值为0.2mg/kg。姜中铅超标的原因，可能是指食品原材料在生长、生产过程中通过土壤、空气、水等途径导致铅污染，例如含铅的废水废渣排放污染水体和土壤后，进而污染食物；含铅农药的使用也可造成农作物的铅污染。

**10、吡唑醚菌酯**

吡唑醚菌酯是具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂。对皮肤、眼睛和呼吸道等有刺激作用，无人体全身性中毒报道。食用食品一般不会导致吡唑醚菌酯的急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，对人体健康也有一定影响。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中的规定，食荚豌豆中最大残留限量范围≤0.02mg/kg。

**11、阿维菌素**

阿维菌素是由放线菌产生的一组大环内酯类抗生素，少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用阿维菌素超标的食品，对人体健康有一定影响。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中的规定，油麦菜中最大残留限量范围≤0.05mg/kg。