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。根据《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）规定，恩诺沙星与环丙沙星之和作为恩诺沙星的残留标志物，在鱼类产品中最大残留限量为100μg/kg。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、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。《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自制凉皮中不得使用。自制凉皮中检出脱氢乙酸及其钠盐的原因，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。

1. 霉菌

霉菌是评价食品质量安全的一项指示性指标，食品中霉菌数是指食品检样经过处理，在一定条件下培养后，计数所得1g或1mL检样中所形成的霉菌菌落数。霉菌超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染，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、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。食用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。

五、总酸

总酸是指100mL食醋中含酸（以乙酸计）的质量，总酸是衡量食醋质量优劣的重要指标。一般来说，醋的总酸是根据其酿造时间变化的，酿造时间越长酸度就越大。总酸是反映食醋质量的主要指标之一，其不合格主要原因可能是由于生产企业没有严格按照工艺条件生产酿造或出厂检验把关不严，造成产品总酸不符合要求。

六、不挥发酸(以乳酸计)

食醋中的总酸有挥发酸及不挥发酸两类：挥发酸有甲酸、乙酸、丙酸、丁酸等，以乙酸为主；不挥发酸有乳酸、琥珀酸、葡萄糖酸等，以乳酸为主。食醋中挥发酸、不挥发酸含量与食醋风味密切相关。食醋中不挥发酸含量不达标的主要原因可能为生产工艺控制不严等因素造成。

七、6-苄基腺嘌呤(6-BA)

苄基腺嘌呤是一种生长调节剂，可以促进细胞分裂，加快植物生长。根据原国家食品药品监督管理总局、原农业部、原国家卫生和计划生育委员会2015年第11号《关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》规定，6-苄基腺嘌呤作为低毒农药登记管理并限定了使用范围，为确保豆芽食用安全，豆芽生产过程中不得使用上述物质。

八、铅（以Pb计）

铅是一种能够在生物体内蓄积且排除缓慢的重金属污染物。铅超标的原因，可能是企业在生产时未对原料进行严格验收或为降低产品成本而采用劣质原料，导致生产原料或辅料中的铅带入；也可能是在食品生产加工过程中，加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入食品。

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。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）规定，不得超范围或超限量使用二氧化硫；有的可能采用传统工艺，硫磺熏蒸漂白，或者直接使用亚硫酸盐浸泡保鲜；有的可能操作不规范，在使用添加剂时不计量或计量不准确。