**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，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标的原因，可能是个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，又未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

二、腐霉利

腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，具有保护和治疗双重作用，主要用于蔬菜及果树的灰霉病防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，腐霉利在韭菜中的最大残留限量为0.2mg/kg。腐霉利对眼睛与皮肤有刺激作用，经口毒性低。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

三、呈味核苷酸二钠

呈味核苷酸二钠是一种[增味剂](http://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=144421594&ss_c=ssc.citiao.link" \t "http://baike.sogou.com/_blank)（[鲜味剂](http://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=620398&ss_c=ssc.citiao.link" \t "http://baike.sogou.com/_blank)），为白色至米黄色结晶或粉末，无臭，味鲜，与[谷氨酸钠](http://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=1282860&ss_c=ssc.citiao.link" \t "http://baike.sogou.com/_blank)合用有显著的[协同作用](http://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=7866838&ss_c=ssc.citiao.link" \t "http://baike.sogou.com/_blank)，鲜度大增。可直接加入到食品中，起增鲜作用。是较为经济而且效果最好的鲜味[增强剂](http://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=55193676&ss_c=ssc.citiao.link" \t "http://baike.sogou.com/_blank)，是方便面调味包、调味品如鸡精、鸡粉和增鲜酱油等的主要呈味成份之一；与谷氨酸钠（味精）混合使用，其用量约为味精的2%-5%，有“强力味精”之称。

四、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)

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。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物，在牛、禽和其他动物的肌肉及脂肪中的最高残留限量为100μg/kg，在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

五、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且规定了同一功能的防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。

六、谷氨酸钠

谷氨酸钠是鸡精调味料的主要成分，它具有特殊的鲜味，主要用于食品、菜肴的增鲜，主要反映了鸡精调味料的品质质量。SB/T 10371-2003《鸡精调味料》中规定产品中谷氨酸钠含量≥35.0g/100g。谷氨酸钠不达标主要影响鸡精调味料的品质。

1. 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐是一种常见的食品防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，糕点中脱氢乙酸使用量不超过0.5g/kg。造成脱氢乙酸超标的原因，可能是企业为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用。