附件2

部分不合格项目的小知识

一、酸价（以脂肪计）

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味。酸价超标的原因，可能与企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当等有关，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败致使酸价超标。

二、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。造成复用餐饮具大肠菌群不合格的原因，可能是清洗、消毒不彻底，或存放过程中受到污染等。

三、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）

4-氯苯氧乙酸钠是一种植物生长调节剂。原国家食品药品监督管理总局、农业部、国家卫生和计划生育委员会发布《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》（2015年第11号），明确豆芽生产经营过程中不得使用4-氯苯氧乙酸钠。由于4-氯苯氧乙酸钠可减少豆芽根部萌发，加速细胞分裂，使豆芽更加肥嫩、粗壮，提高豆芽的产量，仍有违规使用现象。

四、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。腐霉利超标的主要原因可能是种植过程中为控制病虫害超量使用或不遵循安全间隔期规定。

五、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。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，可能是原料初始菌落数较高，或者个别企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，包装容器、器皿清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

六、铝的残留量（干样品，以Al计）

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后产生铝残留。铝残留量超标的原因可能是，个别企业为改善产品卖相和口感，在生产加工过程中超限量使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

七、丙二醇

丙二醇是一种食品添加剂，在食品中主要起到稳定和凝固、抗结、消泡、乳化、水分保持、增稠等作用。依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，丙二醇最大使用量不得超过3.0g/kg，糕点中丙二醇超标的原因可能是个别企业为改善产品口感，在生产加工过程中超限量使用，或者所用的复配添加剂中丙二醇含量过高。

八、氧乐果

氧乐果是一种有机磷杀虫、杀螨剂，其作用机制为抑制昆虫胆碱酯酶。《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，氧乐果在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.02 mg/kg。

九、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，用以治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物。恩诺沙星超标的主要原因可能是畜牧养殖过程中为控制疾病超量使用或不遵循休药期规定。

十、氧氟沙星

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，因抗菌谱广、抗菌活性强等曾被广泛用于畜禽细菌性疾病的治疗和预防。农业部公告第2292号中规定，自2016年12月31日起，在食品动物中停止使用氧氟沙星。氧氟沙星项目不合格的主要原因可能是养殖过程中为控制疾病而违规使用。

十一、诺氟沙星

诺氟沙星是氟喹诺酮类抗菌药，具有广谱抗菌作用，对革兰氏阳性菌、阴性菌均有较强的抗菌作用。诺氟沙星可通过抑制细菌DNA旋转酶，干扰细菌DNA的复制、转录和修复重组，致使细菌不能正常生长繁殖而死亡。蜂蜜中检出诺氟沙星的原因，可能是诺氟沙星作为蜂药被用于蜜蜂养殖。

十二、铅(以Pb计)

铅(以Pb计)是最常见的重金属元素污染物之一。铅超标的原因，可能是原料种植过程中对环境中铅元素的富集。

十三、黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的真菌毒素。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定，黄曲霉毒素B1在花生及其制品中的最大限量值为20μg/kg。黄曲霉毒素B1是黄曲霉、寄生曲霉等产生的代谢产物。当花生未能及时晒干及储藏不当时，往往容易被黄曲霉或寄生曲霉污染而导致黄曲霉毒素B1超标。

十四、克百威

克百威是一种氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，并有一定的杀卵作用。克百威超标的主要原因可能是种植过程中为控制病虫害而违规使用。