附件1

部分不合格项目的小知识

一、总砷(以As计)

砷广泛分布在自然环境中，食品中的砷以不同的化学形态存在。正常人体组织中也含有微量的砷，若是长期食用砷含量超标的产品，可能会对人体中枢神经系统、心血管系统、呼吸系统、血液系统、皮肤等造成危害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）规定，食用菌及其制品中总砷（以As计）的限量为0.5mg/kg。产品中总砷超标的原因，可能是环境受到了含砷废水、废气和废渣等的工业废料排放以及含砷农药的使用、煤的燃烧等污染，从而导致食用菌在生长过程中受到污染。

二、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)

亚硝酸盐是一种具有护色和防腐作用的食品添加剂，广泛应用于肉制品生产加工过程中。亚硝酸盐作为护色剂，可以使肉制品呈现鲜艳、美好的颜色，同时还具有防腐作用，可以抑制微生物的生长繁殖。亚硝酸盐同时还是一种致癌物质，如果长期食用亚硝酸盐超标的肉制品，可能会对人体健康带来风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760—2014）中规定，腌腊肉制品类中亚硝酸盐的残留量不得超过30mg/kg。造成产品中亚硝酸盐超标的原因可能是生产企业在食品加工过程中超量添加，或生产工艺缺陷、保存条件不当等导致食物中的硝酸盐被还原为亚硝酸盐。

三、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）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，在禽类动物（产蛋鸡禁用）的肌肉中的最高残留限量为100μg/kg。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。

四、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯中文名唑菌胺酯、百克敏，是一种新型广谱杀菌剂，在农业上的使用非常多，对黄瓜白粉病、霜霉病和香蕉黑星病、叶斑病、菌核病等有较好的防治效果。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）规定，香蕉中吡唑醚菌酯的最大残留限量为0.02mg/kg。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。