附件2

部分不合格项目的小知识

一、过氧化值

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高。食品中过氧化值超标的原因，可能是产品在储运过程中环境条件控制不当，也可能是原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，导致原料中的脂肪氧化，使得终产品油脂氧化。

二、铝的残留量

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。

三、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。

四、克伦特罗

克伦特罗属于β-肾上腺素受体激动剂，作为饲料添加剂

用于畜牧生产，对动物有明显的促进生长、提高瘦肉率及减少脂肪的效果。《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第四批）》（整顿办函〔2010〕50号）中规定，β-兴奋剂类药物（盐酸克伦特罗（瘦肉精）、莱克多巴胺等）为食品中违法添加的非食用物质，在动物性食品中不得检出。克伦特罗项目不合格的主要原因可能是不法养殖户为增加动物的瘦肉量、迎合消费需求及获得更大的经济效益而违法使用。

五、呋喃西林代谢物

呋喃西林是硝基呋喃类广谱抗生素，曾广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，其代谢物因与蛋白质结合而相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反映硝基呋喃类药物的残留状况。呋喃西林为食品动物中禁止使用的药品。

六、4-氯苯氧乙酸钠

1. 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。

七、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。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。

八、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。

九、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，用以治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等。恩诺沙星超标的主要原因可能是畜禽养殖过程中为控制疾病超量使用或不遵循休药期规定。

十、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。

十一、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。氧乐果不合格的原因可能是种植过程中为控制病虫害而违规使用。

十二、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。诺氟沙星不合格的原因，可能是养殖过程中为控制疾病而违规使用。

十三、挥发性盐基氮

挥发性盐基氮指动物性食品由于酶和细菌的作用，在腐败过程中，使蛋白质分解而产生氨以及胺类等碱性含氮物质，其含量越高表明氨基酸被破坏越多，食品营养价值显著下降，是评价食品鲜度的主要指标。

十四、霉菌

霉菌是常见的真菌，在自然界中广泛存在。受霉菌污染后会使产品腐败变质，破坏产品的色、香、味，降低其食用价值。霉菌超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染，产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位；还有可能与生产工器具等设备设施清洗消毒不到位或产品储运条件不当等有关。

十五、镉(以Cd计)

镉（以Cd计）是最常见的重金属元素污染物之一。水产品镉（以Cd计）超标的原因可能是对环境中镉元素的富集。

十六、酒精度

酒精度是酒类的一个理化指标。酒精度不达标的主要原因可能是企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法有效控制酒精度的高低，或是生产企业检验能力不足，没做好完善的出厂检验，又或是包装不严密造成酒精挥发，也可能是企业为了降低成本，故意标高酒精度，以提高销售价格。

十七、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。

十八、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

在食品生产中，脱氢乙酸及其钠盐作为一种防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑菌能力强。脱氢乙酸及其钠盐不合格的原因，可能是在生产加工环节超限量使用，以达到延长保质期的目的。