附件1

部分不合格检验项目小知识

一、呋喃西林代谢物

呋喃西林属于硝基呋喃类广谱抗生素，曾广泛应用于畜禽及水产养殖业。《兽药地方标准 废止目录》（农业部公告 第560号）中规定，呋喃西林为禁用兽药（在动物性食品中不得检出）。淡水鱼中检出呋喃西林代谢物的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

二、五氯酚酸钠（以五氯酚计）

五氯酚酸钠常被用作除草剂、杀菌剂。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）中规定，五氯酚酸钠为食品动物中禁止使用的药品（动物性食品中不得检出）。鸡肉中检出五氯酚酸钠的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

三、尼卡巴嗪

尼卡巴嗪具有高效、低毒、性能稳定、抗药性小等特点，常被用于预防鸡、火鸡等禽类球虫病。《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，尼卡巴嗪在鸡的肌肉中最高残留限量值为200μg/kg。鸡肉中尼卡巴嗪超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

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灰霉病的防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，腐霉利在韭菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。韭菜中腐霉利超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

五、灭蝇胺

灭蝇胺又名环丙氨嗪，为一种新型高效、低毒、含氮杂环类杀虫剂，是目前双翅目昆虫病虫害防治效果较好的生态农药。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，灭蝇胺在豇豆中的最大残留限量值为0.5mg/kg。豇豆中灭蝇胺超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

六、镉（以Cd计）

镉是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，镉在鲜、冻水产动物（甲壳类）中最大限量值为0.5mg/kg。鲜、冻水产动物（甲壳类）中镉超标的原因，可能是其养殖过程中富集环境中的镉元素。

七、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

着色剂也称食品色素，是赋予和改善食品色泽的物质。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，相同色泽着色剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。水果制品中相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和超标的原因，可能是生产企业对食品安全国家标准不了解，从而超限量添加多种相同色泽着色剂。

八、苋菜红

苋菜红是常见的人工合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。相比于天然色素，具有着色力强、成本低等特点。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蜜饯凉果中苋菜红的最大使用量为0.05g/kg。蜜饯凉果中苋菜红超标的原因，可能是生产企业为改善产品色泽，超限量使用苋菜红。

九、亮蓝

亮蓝是常见的人工合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，凉果类中亮蓝的最大使用量为0.025g/kg，其他蜜饯凉果中不得使用。凉果类中亮蓝超标的原因，可能是生产企业为改善产品色泽，超限量使用亮蓝。

十、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广谱食品防腐剂，《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，糕点中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）最大使用量为0.5g/kg。糕点中脱氢乙酸及其钠盐超标的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，从而超量使用相关食品添加剂；也可能是使用的复配添加剂中脱氢乙酸及其钠盐含量较高。

十一、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映油脂是否氧化变质。《菜籽油》（GB/T 1536—2004）中规定，四级浸出成品菜籽油中过氧化值最大限量值为6.0mmol/kg。《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100—2015）中规定，饼干中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。菜籽油和饼干中过氧化值超标的原因，可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂过度氧化；也可能是原料储存不当，导致脂肪过度氧化，使得终产品过氧化值超标。