附件2

不合格项目小知识

1. 多西环素

多西环素是一种四环素类药物，一般用于治疗衣原体、支原体感染。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，多西环素可用于家禽（在家禽的肌肉中最高残留限量为100 μg/kg），但在产蛋期禁用。鸡蛋中多西环素超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

1. 克百威

克百威是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有内吸、触杀、胃毒作用，并有一定的杀卵作用。克百威不易降解，容易造成环境污染。《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，克百威在瓜类蔬菜中的最大残留限量为0.02mg/kg。黄瓜中克百威超标的原因，可能是菜农不了解使用农药的安全间隔期，违规滥用农药。

1. 毒死蜱

毒死蜱，又名氯蜱硫磷，目前是全世界使用最广泛的有机磷酸酯杀虫剂之一，具有触杀、胃毒和熏蒸等作用。《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，菠菜中毒死蜱残留限量值不得超过0.1mg/kg。菠菜中毒死蜱超标的原因，可能是菜农不了解使用农药的安全间隔期，违规滥用农药。

1. 甲氧苄啶

甲氧苄啶属于二氨基嘧啶类药物，常与磺胺类药物一同使用，以达到抗菌增效的效果，所以又称为磺胺增效剂。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，甲氧苄啶在禽肉（产蛋期禁用）中残留限量值不得超过50μg/kg。乌鸡肉中甲氧苄啶超标原因可能为养殖户的过量使用。

1. 酸值

酸值主要反映油脂酸败程度。《红花籽油》（GB/T 22465-2008）中规定，红花籽油的酸值（KOH）限值为≤4.0mg/g。造成酸值不合格的主要原因是原料采购上把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是在夏季，受气候环境影响因素更大，易导致食品中脂肪的氧化酸败。