附件2

部分不合格项目的小知识

一、过氧化值（以脂肪计）

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，导致脂肪氧化。

二、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。

三、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。

四、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)

亚硝酸盐，是一类无机化合物的总称，以亚硝酸钠最为常见，是自然界中普遍存在的含氮无机化合物。亚硝酸盐是一种护色剂、防腐剂，一般用于发色作用，使肉制品呈现诱人的鲜红色，提高产品的商品性，此外还有抗氧化和防腐等功效。原卫生部、原国家食品药品监督管理总局2012年第10号公告规定，禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐（亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

五、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。

六、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。

七、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯为新型广谱杀菌剂，是甲氧基丙烯酸酯类杀菌剂之一。吡唑醚菌酯对香蕉黑星病、叶斑病等均有较好防治效果。吡唑醚菌酯超标的主要原因可能是种植过程中为控制病虫害而超量使用。

八、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。

九、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。依据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016），克百威在芹菜中的限量值为0.02mg/kg，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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯属拟除虫菊酯类农药。根据 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016），韭菜中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯最大残留限量为0.5mg/kg。

十一、氟苯尼考

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。《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，氟苯尼考在产蛋鸡中禁用。

十二、多菌灵

多菌灵又名棉萎灵、苯并咪唑44号，是一种广谱性杀菌剂。《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，多菌灵在韭菜中的最大残留限量为2mg/kg。