**附件1**

部分不合格项目的小知识

一、腐霉利

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。《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，腐霉利在韭菜中的最大残留限量为0.2mg/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。

二、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）中规定，恩诺沙星（最大残留限量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，但最高残留限量为100μg/kg。正常情况下消费者不必对产品中检出恩诺沙星过分担心，但长期食用恩诺沙星残留超标的产品，对人体健康有一定影响。

三、氧氟沙星

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，因抗菌谱广、抗菌活性强等曾被用于畜禽细菌性疾病的治疗和预防。氧氟沙星属残留在人体中蓄积，可能引起人体的耐药性，长期摄入氧氟沙星超标的动物性食品，可引起轻度胃肠道刺激或不适，头痛、头晕、睡眠不良等症状，大剂量还可能引起肝损害。《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告第2292号）中规定，禁止氧氟沙星属用于食品动物，在动物性食品中不得检出。氧氟沙星属残留量超标，可能因为动物在养殖过程中，养殖户违规使用该类药物；也可能是饲料或饲料添加剂中违规添加了该类药物，导致动物体内氧氟沙星属残留量超标。

四、脂肪

脂肪是营养成分表里强制标示的核心营养要素之一，系食品营养标签的组成部分。脂肪不合格原因可能是原辅料质量控制不严，不满足质量规定要求；生产加工环节控制不严，企业未按标签明示值或企业标准的要求进行添加等。

五、二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白、防腐和抗氧化作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫残留。摄入少量二氧化硫，可在人体内经酶转化后由尿液排出体外，一般不会对人体健康造成不良影响，但如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。二氧化硫残留量超标的原因，可能是加工过程中超范围或超限量使用亚硫酸盐等漂白剂，以达到漂白和防腐的作用，从而导致产品中二氧化硫残留不符合要求。

六、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。餐饮具中检出大肠菌群，提示被致病菌(如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌)污染的可能性较大。大肠菌群超标可能由于产品包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

七、霉菌

霉菌是自然界中常见的真菌，食品中霉菌超标原因可能是加工用原料受霉菌污染，或者是产品存储、运输条件控制不当导致流通环节抽取的样品被霉菌污染。霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。

八、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，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，可能是个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，又未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

九、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸及其钠盐是食品工业中一种常见的防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。若长期过量食用苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。苯甲酸及其钠盐超范围添加的原因，可能是企业为延长产品保质期，或弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用。

十、氰化物(以HCN计)

 氰化物是酒中一项重要安全指标，《食品安全国家标准蒸馏及其配制酒》（GB2757-2012）规定蒸馏酒及其配制酒氰化物指标≤8.0mg/L（100%酒精度折算）。酒中氰化物超标对人体有毒有害，是生产者直接使用不符合规定的原料加工或是生产工艺去除氰化物不彻底造成。

十一、酒精度

酒精度表示酒中含乙醇的体积百分比，也就是俗称的酒的度数。造成酒精度不合格的原因，可能有：生产企业检验能力不足，造成检验结果偏差；包装不严密造成酒精挥发；生产企业为降低成本，用低度酒冒充高度酒；这与企业生产工艺控制不严有关，因此酒类在进行销售前，不仅要准确测量酒精度，更应考虑使酒精度不达标的因素，提早预防。