附件1

部分不合格项目的小知识

一、诺氟沙星

诺氟沙星是一种广谱类杀菌剂。《中华人民共和国农业部公告 第2292号》中规定，在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星和诺氟沙星4种兽药（在蜂蜜中不得检出）。蜂蜜中检出诺氟沙星的原因，可能是诺氟沙星作为蜂药被用于蜂蜜养殖。摄入诺氟沙星可能会使人体产生不良反应，有可能影响未成年人的骨骼生长，延缓发育甚至危及人体安全。

二、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐为酸性防腐剂，具有较好的抑菌效果，对霉菌、酵母菌和好气性细菌的生长发育均有抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在熟肉制品中最大使用限量为0.075g/kg，肉灌肠类中最大使用限量为1.5g/kg。酱卤肉制品中山梨酸及其钾盐超标的原因，可能是企业为增加产品保质期，或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超限量使用，或者未准确计量。山梨酸及其钾盐可以被人体的代谢系统吸收而迅速分解为二氧化碳和水，在体内无残留，但如果长期食用山梨酸超标的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。