附 件2

部分不合格项目的小知识

一、过氧化值

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，也可能是原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，导致原料中的脂肪氧化，使得终产品油脂氧化。

二、铝的残留量

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。

三、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。

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。腐霉利超标的主要原因可能是种植过程中为控制病虫害超量使用或不遵循安全间隔期规定。

五、克伦特罗

克伦特罗属于β-肾上腺素受体激动剂，作为饲料添加剂用于畜牧生产，对动物有明显的促进生长、提高瘦肉率及减少脂肪的效果。《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第四批）》（整顿办函〔2010〕50号）中规定，β-兴奋剂类药物（盐酸克伦特罗（瘦肉精）、莱克多巴胺等）为食品中违法添加的非食用物质，在动物性食品中不得检出。克伦特罗项目不合格的主要原因可能是不法养殖户为增加动物的瘦肉量、迎合消费需求及获得更大的经济效益而违法使用。

六、呋喃西林代谢物

呋喃西林是硝基呋喃类广谱抗生素，曾广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，其代谢物因与蛋白质结合而相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反映硝基呋喃类药物的残留状况。《兽药地方标准废止目录》（农业部公告第560号）中规定，呋喃西林为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。

七、磺胺类（总量）

磺胺类药物是一种人工合成的抗菌谱较广、性质稳定、使用简便的抗菌药，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用。磺胺类（总量）超标的主要原因可能是畜牧养殖过程中为控制疾病超量使用或不遵循休药期规定。

八、4-氯苯氧乙酸钠

1. 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、毒死蜱

毒死蜱是一种有机磷杀虫剂。农业部公告第2032号规定，自2016年12月31日起，禁止毒死蜱在蔬菜上使用。毒死蜱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、沙丁胺醇

沙丁胺醇是“瘦肉精”中的一种，属于肾上腺素受体激动剂。该类药物能够促进动物体蛋白质沉积、促进脂肪分解抑制脂肪沉积，提高瘦肉率，该类药物为“禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出”。

十一、氧氟沙星

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，因抗菌谱广、抗菌活性强等曾被广泛用于畜禽细菌性疾病的治疗和预防。氧氟沙星项目不合格的主要原因可能是养殖过程中为控制疾病而违规使用。

十二、铅

铅(以Pb计)是最常见的重金属元素污染物之一。铅超标的原因，可能是原料种植过程中对环境中铅元素的富集，亦可能是食品生产加工过程中加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。

十三、甜蜜素

甜蜜素，其化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用的合成甜味剂。甜蜜素超标的原因，可能是个别企业为降低生产成本，同时为改善产品的口感超限量使用，也有可能是原辅料及生产环节把关不严造成。

十四、酸价

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味。酸价超标的原因，可能与企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当等有关，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败致使酸价超标。

十五、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。造成复用餐饮具大肠菌群不合格的原因，可能是清洗、消毒不彻底，或存放过程中受到污染等。

十六、亚硝酸盐

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）。

十七、胭脂红

胭脂红为水溶性偶氮类着色剂，在食品行业中应用广泛，可改善食品的外观和色泽。造成胭脂红不合格的原因，可能是企业为凸显产品色泽，超限量超范围使用胭脂红。

十八、恩诺沙星

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，用以治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等。恩诺沙星超标的主要原因可能是畜禽养殖过程中为控制疾病超量使用或不遵循休药期规定。

十九、果糖和葡萄糖

果糖和葡萄糖是蜂蜜的主要甜味成分和重要质量特性指标。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963-2011）规定，蜂蜜中果糖和葡萄糖的含量不得低于60%。果糖和葡萄糖的含量指标偏低，有可能是蜂蜜没有充分酿造，也有可能是蜂蜜中掺有其他糖类物质。