**附件1**

部分不合格项目的小知识

一、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为食品添加剂，广泛用作防腐剂，对霉菌具有较强的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定糕点中脱氢乙酸及其钠盐不超过0.5g/kg。长期大量食用脱氢乙酸及其钠盐超标产品，可能对人体健康产生一定影响。

二、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。过氧化值超标的原因可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。过氧化值一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。

三、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，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。鱼中恩诺沙星超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。摄入恩诺沙星超标的食品，可能引起头晕、头痛、睡眠不良、胃肠道不适等症状，甚至还可能引起肝损害。

四、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。《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，氟苯尼考在猪肉中最大允许量不超过300μg/kg。正常情况下消费者不必对猪肉中检出氟苯尼考过分担心，但长期食用氟苯尼考残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

五、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，可以反映食品的卫生状况。菌落总数超标的原因，可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；也可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

六、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常见的一种防腐保鲜剂，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。若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。

七、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。

八、铝的残留量

在油条加工过程中，添加硫酸铝钾（明矾），可以增加油条的口感。硫酸铝钾的添加会造成油条中铝残留《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中要求粉丝中铝的残留量不得超过200mg/kg。长期过量摄入铝会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育，抑制胎儿的生长发育。

九、咖啡因

咖啡因是一种黄嘌呤生物碱化合物，是从茶叶、咖啡果中提炼出来的一种[生物碱](https://baike.so.com/doc/2586768-2731566.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)，是一种中枢神经兴奋剂，能够暂时的驱走睡意并恢复精力。适度地使用有祛除疲劳、兴奋[神经](https://baike.so.com/doc/5119642-5348753.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)的作用，临床上用于治疗[神经衰弱](https://baike.so.com/doc/5180365-5411335.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)和昏迷复苏。但是，大剂量或长期使用也会对人体造成损害。

1. 界限指标-锶

锶元素广泛存在在土壤、海水中，是一种人体必需的微量元素，具有防止动脉硬化，防止血栓形成的功能。根据《GB 8537-2008 饮用天然矿泉水》锶在矿泉水中的界限指标≥0.20 mg/L。