附件2

部分不合格项目的小知识

1. 菌落总数

菌落总数是用来判定食品被细菌污染的程度及其卫生质量的，直接关系着食品卫生质量的优劣。人如果进食菌落总数超标的食品，容易引起肠胃不适、腹泻等症状。

1. 氧乐果

氧乐果化学名称：O，O-二甲基-S-(N-甲基氨基甲酰甲基)硫赶磷酸酯，主要用于防治香蕉多种蚜虫、[卷叶虫](https://baike.baidu.com/item/%E5%8D%B7%E5%8F%B6%E8%99%AB)、[斜纹夜蛾](https://baike.baidu.com/item/%E6%96%9C%E7%BA%B9%E5%A4%9C%E8%9B%BE)、[花蓟马](https://baike.baidu.com/item/%E8%8A%B1%E8%93%9F%E9%A9%AC)和[网蝽](https://baike.baidu.com/item/%E7%BD%91%E8%9D%BD)等的良好药剂，也是我国的限用农药之一。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，叶类蔬菜中氧乐果的最大残留限量为0.02mg/kg。其毒副作用：有胆碱脂能危像，可有呼吸肌麻痹的可能，对人体健康产生一定影响。

1. 酒精度

酒精度是指在20℃时，100毫升白酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是作为白酒的一项重要的质量指标，是区分白酒度数的一项指标。酒精度含量不达标会影响白酒的品质。

1. 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

甜蜜素有增强甜度、代糖的作用，基本无营养作用，经常食用甜蜜素含量超标食品，摄入过量可能会对人体健康产生危害。

1. 4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)

4-氯苯氧乙酸钠是中枢神经兴奋药甲氯芬酯的中间体，原用于植物生长调节。但由于其对人体有一定积累毒性，很可能造成慢性中毒甚至影响到生理。

1. 镉(以Cd计)

镉（以Cd计）是最常见的重金属元素污染物之一。水产品中镉（以Cd计）超标可能是水产品养殖过程中对环境中镉元素的富集。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入可能会对人体健康产生危害。

1. 恩诺沙星

恩诺沙星，又名恩氟奎林羧酸，属于氟喹诺酮类药物，化学合成广谱抑菌剂，在预防和治疗畜禽的细菌感染及支原体病方面有良好效果。长期摄入氟喹诺酮类药物超标的动物性食品对人体健康有一定风险。

1. 酸价(以脂肪计)

酸价是脂肪中游离脂肪酸含量的标志，酸价越小，说明油脂质量越好，新鲜度和精炼程度越好。在一般情况下，酸价和过氧化值略有升高不会对人体的健康产生损害。但如果酸价过高，则会导致人体肠胃不适、腹泻并损害肝脏。

1. 氟苯尼考

氟苯尼考是一种农业部批准使用的动物专用抗菌药，按质量标准、产品使用说明书规定，用于敏感细菌所致的细菌性疾病，尤其对呼吸系统感染和肠道感染疗效明显。长期食用氟苯尼考残留超标的肉类，对人体健康有一定风险。