附件3

 不合格检验项目小知识

一、恩诺沙星

恩诺沙星是喹诺酮类合成抗菌药中的一种，在预防和治疗畜禽的细菌性感染及支原体病方面有良好效果，广泛应用于畜牧、水产等养殖业中。长期摄入恩诺沙星药物超标的动物性食品，可引起轻度胃肠道刺激或不适，如头痛、头晕、睡眠不良等症状，大剂量或长期摄入还可能引起肝损害。因此在GB 31650-2019 《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》中规定，肉制品中恩诺沙星限量为100μg/kg。恩诺沙星超标的原因可能是不遵守休药期规定，不按兽医师处方或药物标签和说明书用药。

二、酒精度

酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是白酒的质量指标，《酱香型白酒》（GB/T 26760—2011）、《清香型白酒》GB/T 10781.2—2006）中规定，酒精度实测值与产品标签明示要求允许差为±1.0%vol，其含量应符合相关要求。酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是包装不严密造成酒精挥发；也可能是企业用低度酒冒充高度酒；还可能是生产企业生产工艺控制不当导致酒精度出现偏差。

三、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。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，一个糕点样品中菌落总数的5次检测结果均不得超过100000CFU/g，且至少3次检测结果不超过10000CFU/g。《五谷粉》（Q/HYJK 0002S—2017）中规定，同批次5个独立包装产品中菌落总数的检测结果均不得超过105CFU/g，且至少3个包装产品检测结果不超过104CFU/g。糕点和冲调谷物制品中菌落总数超标的原因，可能是生产加工过程中环境或生产设备卫生条件不达标；也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。主要用于蔬菜及果树灰霉病的防治。《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，韭菜中腐霉利的最大残留限量值为0.2mg/kg。韭菜中腐霉利超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

五、铝的残留量(干样品，以Al计)

铝添加剂（硫酸铝钾、硫酸铝铵）作为膨松剂在淀粉制品（粉丝粉条）生产中具有重要作用，可以增加产品筋度和韧性，使产品不粘连不断条。GB 2760-2014 《食品安全国家标准食品添加剂食用标准》的增补公告国家卫生计生委公告 2015 年第 1 号文中规定粉丝粉条中铝的残留限量为≤200mg/kg（干样品，以Al计）。铝在一定剂量下具有神经毒性、生殖毒性、发育毒性，过量摄入铝会影响儿童的智力发育，并与软骨病和骨质疏松的发生相关。铝虽然具有毒性，但并不是只要摄入就会对人体健康产生危害，其毒性既取决于食品中铝的含量，还与食用含铝食品的数量以及食用时间长短密切相关。铝的残留量超标的主要原因可能为：企业为改善产品口感，超限量使用食品添加剂；企业对相关标准的了解熟知度较低；对原料把控不严，可能使用了含铝较高的食品添加剂。

六、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）

4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）又称防落素、保果灵，是一种植物生长调节剂。具有防止落花落果、抑制豆类生根、调节植物株内激素平衡等作用。《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）中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出4-氯苯氧乙酸钠的原因，可能是生产者为提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

七、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和

防腐剂是一种常见的食品添加剂，能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定了我国在食品中允许添加的添加剂的种类、使用量或残留量，并规定防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和项目不合格，可能是生产厂商对国家标准不了解或了解得不够透彻，随意添加多种防腐剂所致。