附件2

部分不合格项目的小知识

一、过氧化值（以脂肪计）

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（干样品，以Al计）

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，主要用于蔬菜及果树的灰霉病防治。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、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂，即我们日常生活中经常用到的洗洁精、洗衣粉、洗衣液等洗涤剂的主要成分，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在消毒企业中广泛使用。按照国家标准《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016），采用化学消毒法的餐（饮）具阴离子合成洗涤剂应不得检出。不合格的原因可能是餐（饮）具消毒单位使用的洗涤剂使用量过大或清洗消毒流程控制不当，造成洗涤剂在餐具上的残留。

六、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。

七、酒精度

酒精度是酒类的一个理化指标。酒精度不达标的主要原因可能是企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法有效控制酒精度的高低，或是生产企业检验能力不足，没做好完善的出厂检验，又或是包装不严密造成酒精挥发，也可能是企业为了降低成本，故意标高酒精度，以提高销售价格。

八、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。

九、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，超范围使用胭脂红。

十、腈苯唑

腈苯唑又叫唑菌腈、苯腈唑，是三唑类内吸杀菌剂，能阻止已发芽的病菌孢子侵入作物组织，抑制菌丝的伸长。腈苯唑在果树上主要用于防治香蕉叶斑病，超标的主要原因可能是种植过程中为控制病害而违规使用。

十一、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。

十二、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）

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。恩诺沙星不合格的主要原因可能是畜禽养殖过程中为控制疾病违规使用或不遵循休药期规定。

十三、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。

十四、克百威

克百威是一种氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，并有一定的杀卵作用。克百威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。

十五、挥发性盐基氮

挥发性盐基氮指动物性食品由于酶和细菌的作用，在腐败过程中，使蛋白质分解而产生氨以及胺类等碱性含氮物质，其含量越高表明氨基酸被破坏越多，食品营养价值显著下降，是评价食品鲜度的主要指标。

十六、丙二醇

丙二醇是一种食品添加剂，在食品中主要起到稳定和凝固、抗结、消泡、乳化、水分保持、增稠等作用。依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，丙二醇最大使用量不得超过3.0g/kg，糕点中丙二醇超标的原因可能是个别企业为改善产品口感，在生产加工过程中超限量使用，或者所用的复配添加剂中丙二醇含量过高。