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、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。

七、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。

八、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。

九、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、二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫残留。二氧化硫残留量超标的原因可能是生产厂家为护色、防腐、漂白而超限量使用，也可能是添加过程中计量不准确或搅拌不均匀造成，还有可能是原材料的二氧化硫残留带入叠加造成。

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。农业部公告第2292号中规定，自2016年12月31日起，在食品动物中停止使用氧氟沙星。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、霉菌

霉菌是常见的真菌，在自然界中广泛存在。受霉菌污染后会使产品腐败变质，破坏产品的色、香、味，降低其食用价值。霉菌超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染，产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位；还有可能与生产工器具等设备设施清洗消毒不到位或产品储运条件不当等有关。

十三、氧乐果

氧乐果是一种有机磷杀虫、杀螨剂，其作用机制为抑制昆虫胆碱酯酶。氧乐果不合格的原因可能是种植过程中为控制病虫害而违规使用。

十四、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）

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。

十五、毒死蜱

毒死蜱是一种有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）中规定，毒死蜱在韭菜中的最大残留限量值为0.1mg/kg。

十六、总酸

总酸是食醋的品质指标，反映其特色的重要特征性指标之一。对酿造食醋来说，酸度越高说明发酵程度越高，食醋的酸味也就越浓，质量也就越好。总酸含量未达标的原因，可能是生产过程工艺控制不严或未按标准执行，产品与标签标注等级不匹配等造成。

十七、界限指标

天然矿泉水是从地下深处自然涌出的或经钻井采集的，含有一定量的矿物质、微量元素或其他成分，在一定区域内未受污染并采取预防措施避免污染的水；在通常情况下，其化学成分、流量、水温等动态指标在天然周期波动范围内相对稳定。界限指标是天然矿泉水区别于其他饮用水的主要品质指标。天然矿泉水的界限指标不达标的可能原因，一是水处理过度使元素损失；二是水源水受环境、季节等因素影响，界限指标含量波动，最终导致终产品中界限指标不达标。

十八、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。造成大肠菌群超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，或是在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染。

十九、谷氨酸钠

谷氨酸钠是鸡精调味料的主要成分，它具有特殊的鲜味，主要用于食品、菜肴的增鲜，主要反映了鸡精调味料的品质质量。SB/T 10371-2003《鸡精调味料》中规定产品中谷氨酸钠含量≥35.0g/100g。谷氨酸钠不达标主要影响鸡精调味料的品质。

二十、呈味核苷酸二钠

呈味核苷酸二钠是一种[增味剂](http://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=144421594&ss_c=ssc.citiao.link" \t "http://baike.sogou.com/_blank)（[鲜味剂](http://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=620398&ss_c=ssc.citiao.link" \t "http://baike.sogou.com/_blank)），与[谷氨酸钠](http://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=1282860&ss_c=ssc.citiao.link" \t "http://baike.sogou.com/_blank)合用有显著的[协同作用](http://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=7866838&ss_c=ssc.citiao.link" \t "http://baike.sogou.com/_blank)，鲜度大增。可直接加入到食品中，起增鲜作用。是方便面调味包、调味品如鸡精、鸡粉和增鲜酱油等的主要呈味成份之一。SB/T 10371-2003《鸡精调味料》中规定产品中呈味核苷酸二钠含量≥1.10g/100g。

二十一、诺氟沙星

诺氟沙星是氟喹诺酮类抗菌药，具有广谱抗菌作用，对革兰氏阳性菌、阴性菌均有较强的抗菌作用。诺氟沙星可通过抑制细菌DNA旋转酶，干扰细菌DNA的复制、转录和修复重组，致使细菌不能正常生长繁殖而死亡。诺氟沙星不合格的原因，可能是养殖过程中为控制疾病而违规使用。