附件2

部分不合格项目的小知识

一、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。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。

1. 酸价

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味。酸价超标的原因，可能与企业原料采购把关不严、生产工艺不当、产品储藏条件不当等有关，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败致使酸价超标。

三、铝的残留量

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。

四、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。

五、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。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。

六、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。

七、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。

八、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。

九、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。

十、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。蜂蜜中检出诺氟沙星的原因，可能是诺氟沙星作为蜂药被用于蜜蜂养殖。

十一、维生素A

维生素A是一种极其重要、极易缺乏的，维持人体正常代谢和机能所必需的脂溶性维生素。《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769-2010）中规定，维生素A含量应在14μgRE/100kJ～43μgRE/100kJ范围内。维生素A不达标的原因，可能是生产企业未按照产品标签标示值添加该营养素，或者生产企业所使用的原料质量不达标。

 十二、氨基酸态氮

氨基酸态氮是酱油的特征性品质指标之一。该指标不达标的原因可能是产品生产工艺不符合标准要求，未达到要求发酵的时间；或者是产品配方缺陷的问题；也可能是酿造酱油产品本身等级较低，企业为增加销量违规标注高等级的问题。氨基酸态氮不合格，主要会影响酱油产品的风味。

十三、铵盐

铵盐超标与氨基酸态氮紧密相关，氨基酸态氮是衡量酱油品质及鲜味的重要指标，铵盐含量不合格，可能是酱油生产工艺过程中过度发酵、发酵条件失当或菌种不纯。

十四、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，用以治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物。恩诺沙星超标的主要原因可能是水产养殖过程中为控制疾病超量使用或不遵循休药期规定。

十五、黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的真菌毒素。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定，黄曲霉毒素B1在花生及其制品中的最大限量值为20μg/kg。黄曲霉毒素B1是黄曲霉、寄生曲霉等产生的代谢产物。当花生未能及时晒干及储藏不当时，往往容易被黄曲霉或寄生曲霉污染而导致黄曲霉毒素B1超标。

十六、磺胺类（总量）

磺胺类药物是一种人工合成的抗菌谱较广、性质稳定、使用简便的抗菌药，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用。磺胺类（总量）超标的主要原因可能是畜牧养殖过程中为控制疾病超量使用或不遵循休药期规定。