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、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。

四、镉(以Cd计)

镉（以Cd计）是最常见的重金属元素污染物之一。造成镉（以Cd计）超标的原因，可能是水产品对环境中镉元素的富集。

五、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。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。

六、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。

七、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。

八、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。

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、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。

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。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。

十二、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。食品中苯甲酸及其钠盐不合格的原因，可能是企业为弥补产品生产中卫生条件不佳而超范围使用，也可能是企业对国家标准不了解或了解不够透彻，超范围使用防腐剂所致。

十三、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐为酸性防腐剂，具有较好的抑菌效果，对霉菌、酵母菌和好气性细菌的生长发育均有抑制作用。食品中山梨酸及其钾盐超标的原因，可能是企业为弥补产品生产中卫生条件不佳而超标使用。

十四、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。呋喃西林为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。

十五、克伦特罗

克伦特罗属于β-肾上腺素受体激动剂，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。