附件1

部分不合格项目的小知识

一、诺氟沙星

诺氟沙星是一种广谱类杀菌剂。《中华人民共和国农业部公告 第2292号》中规定，在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星和诺氟沙星4种兽药（在蜂蜜中不得检出）。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蜂蜜养殖。食用含有诺氟沙星的食品可能会使人体产生不良反应，有可能影响未成年人的骨骼生长，延缓发育甚至危及到消费者的生命安全。

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，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告 第235号）中规定，恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物（在牛、禽和其他动物的肌肉中的最高残留限量为100 μg/kg），在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。长期摄入恩诺沙星超标的动物性食品，可能会引起轻度胃肠道刺激或不适、头痛、头晕、睡眠不良等症状，过多摄入还可能引起肝损害。

三、毒死蜱

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。《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，毒死蜱在芹菜中的最大残留限量为0.05 mg/kg。毒死蜱对鱼类及水生生物毒性较高，在土壤中残留期较长，具有环境持久性，能通过饮水、食物甚至空气进入人体内。长期暴露在含有毒死蜱的环境中，可能对人体神经、免疫、生殖、内分泌等系统产生毒性和危害，甚至影响胚胎的生长发育。

四、氟虫腈

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂、杀虫谱广，对害虫以胃毒作用为主，兼有触杀和一定的内吸作用。《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，氟虫腈在豆类蔬菜中的最大残留限量为0.02 mg/kg。氟虫腈原药对小鼠具有一定的肝毒性、神经毒性等，对水生动物、家蚕、蜜蜂等都具有较强的毒性。氟虫腈对人体的神经、消化和循环系统等可能会产生毒副作用。

五、氧乐果

氧乐果是一种有机磷杀虫、杀螨剂，对害虫击倒力快。具有较强的内吸、触杀和一定的胃毒作用，其作用机制为抑制昆虫胆碱酯酶。《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，氧乐果在叶菜类蔬菜中的最大残留限量为0.02 mg/kg。长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

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，广泛用于防治鸡球虫病。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告 第235号）中规定，磺胺类在所有食品动物的肌肉中的最高残留限量为100 μg/kg。长期摄入磺胺类超标的动物性食品，可能导致泌尿系统和肝脏损伤等健康危害。

七、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，主要用来反映食品卫生质量状况。本次抽检的不合格产品为“大志牌上园红胶囊”，该产品所检的菌落总数按照《陕西大志药业有限公司企业标准 （Q/SXDZ 0008S—2017）》中规定的菌落总数不得超过2×104 CFU/g进行判定。菌落总数不合格的主要原因，可能是加工用原料受到污染，或生产过程控制不当（如环境或操作人员污染），或流通环节样品储运条件未满足要求等。

八、霉菌和酵母

霉菌和酵母是自然界中常见的真菌，在自然界中广泛存在。霉菌和酵母污染可使产品腐败变质，破坏产品的色、香、味。本次抽检的不合格产品为“大志牌上园红胶囊”，该产品所检的霉菌和酵母按照《食品安全国家标准 保健食品》（GB 16740—2014）进行判定，该标准中规定，霉菌和酵母不得超过50 CFU/g或50 CFU/mL。保健食品中霉菌和酵母超标的主要原因，可能是加工用原料受污染或者是产品存储、运输条件控制不当等。

九、镉（以Cd计）

镉是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，镉在鲜、冻水产动物的甲壳类中限量为0.5 mg/kg。水产品中镉超标的原因，可能是水产品养殖过程中对环境中镉元素的富集。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性。长期大量摄入镉含量超标的食品可能会导致肾和骨骼损伤等健康危害。

十、山梨酸及其钾盐

山梨酸及其钾盐是食品防腐保鲜剂，具有广泛的抑菌效果和防霉性能。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在熟肉制品中最大使用量为0.075 g/kg，肉灌肠类中最大使用量为1.5 g/kg。该项目不合格原因可能是，企业为增加产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超限量使用，或者未准确计量。长期食用山梨酸超标的食品，可能会对健康造成一定影响。

十一、过氧化值

过氧化值主要反映油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，一般不会影响人体健康，但过高时可能会引起肠胃不适、腹泻等症状。《菜籽油》（GB/T 1536—2004）中规定，四级压榨成品菜籽油过氧化值限值为6.0 mmol/kg。过氧化值超标的原因，可能是原料中的脂肪已经氧化；或者是由于原料储存不当、产品在储存过程中环境条件控制不当等导致油脂酸败；或者是未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。

十二、灰分

灰分通常是指食品经高温灼烧等手段残留下来的无机物。因为婴幼儿的身体器官发育尚未成熟，维持体内环境稳定的功能还较弱，如果乳粉中灰分含量过高，可能会增大婴幼儿肾脏负担，对婴幼儿生长发育不利。牛乳中的灰分含量远高于母乳，故以牛乳为原料的产品生产中，通常会采取一些降低产品中灰分含量的方法来控制产品中的灰分。根据《食品安全国家标准 较大婴儿和幼儿配方食品》（GB 10767—2010）中规定，粉状产品中灰分含量不得大于5.0 %。本次抽检共检出2批次幼儿配方奶粉产品灰分不合格。婴幼儿配方食品中灰分超标的原因，可能是产品中矿物元素含量较多，生产中灰分未能有效降低等。

十三、钠

钠是人体必需的营养元素。《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769—2010）中规定，婴幼儿谷类辅助食品中钠元素含量最大值为24.0 mg/100kJ，且《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432—2013）中规定，钠含量不得低于产品标签明示值的80 %。特殊膳食食品中钠元素不达标的原因，可能是原辅料质量控制不严，包括食品营养强化剂不满足质量规格要求、食品原料本底含量不清等；生产加工环节控制不严，包括生产加工过程中搅拌不均匀、企业未按产品标签明示值或企业标准的要求进行添加等。

十四、总钠

总钠是人体中一种重要的无机元素。《食品安全国家标准 婴幼儿罐装辅助食品》（GB 10770—2010）中规定，婴幼儿罐装辅助食品中总钠含量最大值为200 mg/100g，且《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432—2013）中规定，营养素含量不得低于产品标签明示值的80%。特殊膳食食品中总钠不达标的原因，可能是原辅料质量控制不严，生产加工过程中搅拌不均匀或企业未按产品标签明示值的要求进行添加等。