附件2

部分不合格项目小知识

一、不合格项目小知识

**（一）多西环素**

多西环素（强力霉素）是一种四环素类药物，一般用于治疗衣原体支原体感染。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，禽肉中多西环素（强力霉素）最大残留限量为100μg/kg。《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）中规定，禽蛋中多西环素最大残留限量为10μg/kg。

**（二）氧乐果**

氧乐果是一种广谱高效的内吸性有机磷农药。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，茄果类蔬菜中氧乐果最大残留限量值为0.02mg/kg。

**（三）二氧化硫残留量**

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，干制蔬菜中二氧化硫最大残留量为0.2g/kg；水果干类、腌渍的蔬菜二氧化硫最大残留量为0.1g/kg。

**（四）铅**

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，酱腌菜中铅(以Pb计)限量值为0.5mg/kg；蜜饯、干制蔬菜中铅(以Pb计)限量值均为0.8mg/kg。

**（五）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。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具（每50cm2）中不得检出大肠菌群。餐饮具中检出大肠菌群提示餐饮具可能因清洗消毒不当或交叉污染导致食具受到污染。

**（六）防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和**

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且还规定了同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。

**（七）合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红）**

柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，茶叶及其相关制品中不得使用柠檬黄；辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉中不得使用胭脂红、日落黄；糕点中不得使用苋菜红；腌渍的蔬菜中柠檬黄的最大使用量为0.1g/kg。

**（八）甲硝唑**

甲硝唑是硝基咪唑类抗菌药，对甲硝唑敏感的菌种有拟杆菌属、梭状芽孢杆菌属、产气荚膜梭菌、消化球菌属等。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，甲硝唑允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出。

**（九）氟苯尼考**

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业农村部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，氟苯尼考可用于猪、牛、羊、禽、鱼等，其他动物肌肉中氟苯尼考最大残留限量值为100μg/kg。

**（十）维生素E**

维生素E又名生育酚，是一种重要的脂溶性抗氧化剂，在自然界中分布甚广。《佳洪®维生素C维生素E咀嚼片（蓝莓味）》（Q/AHJH 0025S-2022）中规定，产品中维生素E(以d-α-生育酚计)含量为11.2-25mg/片(0.8g)。

**（十一）阴离子合成洗涤剂**

阴离子合成洗涤剂，即我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，其起效成分十二烷基磺酸钠，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。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具中不得检出阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)。

**（十二）菌落总数**

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。《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同一批次产品5个样品的菌落总数检验结果均不得超过104CFU/g，且最多允许2个样品的检验结果超过103CFU/g。食品的菌落总数超标，说明产品的卫生状况达不到基本的卫生要求，将会破坏食品的营养成分。

**（十三）甜蜜素**

甜蜜素化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用甜味剂，其甜度是蔗糖的30～40倍，为非营养型甜味剂。《绿色食品酱腌菜》（NY/T 437-2023）中规定，酱腌菜中不得检出甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)(＜0.010g/kg)。

**（十四）茶多酚**

茶多酚又名维多酚，是一类存在于茶叶中的多羟基酚类化合物，是茶叶中30多种酚类成分的总称。一般茶多酚在干茶叶中的质量分数约为 12%～25%，包括黄烷醇、黄酮醇、黄酮、花青素、酚酸等。该批次产品标签明示值规定“茶多酚含量≥300mg/kg”。

**（十五）过氧化值**

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。如果食品氧化变质，消费者在食用过程中能辨别出哈喇等异味，需避免食用。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，其他熟制坚果和籽类食品过氧化值应≤0.50g/100g。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点过氧化值(以脂肪计)应≤0.25g/100g。《蜀健®维生素E软胶囊》（Q/AHJH 0001S-2022）中规定，产品中过氧化值应≤0.25g/100g。

**（十六）3-氯-1，2-丙二醇**

3-氯-1，2-丙二醇（3-MCPD），是氯丙醇类化合物中的一种物质。《食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品》（GB 4806.8-2022）中规定，食品接触用纸和纸板制品中3-氯-1，2-丙二醇应≤12μg/L。

**（十七）安赛蜜**

安赛蜜又称乙酰磺胺酸钾，口味酷似蔗糖，甜度为蔗糖的200-250 倍。作为甜味剂广泛应用于食品中。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，腌渍的蔬菜中安赛蜜最大使用量为0.3g/kg。

**（十八）恩诺沙星**

恩诺沙星为广谱杀菌药，对支原体有特效，对大肠杆菌、克雷白杆菌、沙门氏菌、变形杆菌、绿脓杆菌、嗜血杆菌、多杀性巴氏杆菌、溶血性巴氏杆菌、金葡菌、链球菌等都有杀菌效果。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，恩诺沙星可用于猪、牛、羊、兔、鱼等食用畜禽、水产动物，鱼（皮+肉）中恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)最大残留限量值为100μg/kg。《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》(GB 31650.1-2022)中规定，家禽蛋中恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)最大残留限量值为10μg/kg。

**（十九）二氧化碳气容量**

二氧化碳气容量是评价碳酸饮料质量的重要理化指标，其高低影响产品风味，充足的二氧化碳气容量能使碳酸饮料具有清爽的口感。《碳酸饮料(汽水)》（GB/T 10792-2008）中规定，碳酸饮料中二氧化碳气容量(20℃)应≥1.5倍。二氧化碳气容量不合格会影响碳酸饮料的口感，但不会对人体健康产生影响。

**（二十）呋喃西林代谢物**

呋喃西林是属于硝基呋喃类广谱抗生素，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，和蛋白质结合而相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反应硝基呋喃类药物的残留状况。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）中规定，硝基呋喃类为食品动物中禁止使用的药物。

**（二十一）三氯杀螨醇**

三氯杀螨醇是一种广谱性有机氯杀螨剂，一般用于杀灭棉花、果树、花 卉等的螨虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中的规定，茶叶中三氯杀螨醇最大残留限量值为0.01mg/kg。

**（二十二）联苯菊酯**

联苯菊酯是一种高效合成除虫菊酯杀虫、[杀螨剂](http://www.baike.com/wiki/%E6%9D%80%E8%9E%A8%E5%89%82%22%20%5Ct%20%22_blank)。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，橙中联苯菊酯最大残留限量值为0.05 mg/kg。

**（二十三）纳他霉素**

纳他霉素是一种由链霉菌发酵产生的天然抗真菌化合物，属于多烯大环内酯类，既可以广泛有效抑制各种霉菌、酵母菌的生长，又能抑制真菌毒素的产生，广泛用于食品防腐保鲜以及抗真菌治疗。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）中规定，允许在酱卤肉表面采用混悬液喷雾或浸泡方式使用纳他霉素，其残留量应小于10mg/kg。

**（二十四）酒精度**

酒精度又叫酒度，是酒类的一个重要理化指标，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。《浓香型白酒》（GB/T 10781.1-2006）中规定，白酒实际酒精度应在标示值±1.0%vol的偏差范围内。

**（二十五）糖精钠**

糖精钠是食品工业中常用的合成甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，腌渍的蔬菜中糖精钠（以糖精计）最大使用量为0.15g/kg。

**（二十六）玉米赤霉烯酮**

玉米赤霉烯酮又称F-2毒素，主要污染玉米，但对大麦、小麦、高粱、小米和大米也有污染，且在面粉、麦芽、 啤酒及大豆及其制品中也可检出。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定，玉米粉中玉米赤霉烯酮应≤60μg/kg。

二、建议

## **（一）加强原辅料的把控**

食品原辅料的质量与卫生是食品质量安全的前提。食品生产经营单位应加强对所使用的原材料的质量管理，不得采购腐败变质、发霉、质量不新鲜的食品原辅料，确保各种原辅料的质量符合标准的有关规定和要求。

## **（二）加强运输、存储环境控制**

食品经营者应保证运输和装卸食品的容器、工具和设备清洁、无害，保证食品的经营环境和储存环境等符合与食品所需的环境，并及时清理变质、超过保质期及其他不符合标准要求的食品；针对特殊贮存要求的食品，食品经营者在运输、贮藏时应当符合食品安全所需要的温度、空间隔离等特殊要求，防止交叉污染。

## **（三）加强食品出厂检验**

食品生产企业要强化重视出厂检验的意识，制定切合自身且不断完善的出厂检验制度；建立完善的检测条件对产品进行日常监管，制定出厂检验计划并严格执行，确保生产合格的产品；加强对生产成品的检测频率，进行自检或送往具有相关资质的检测机构进行检测；建立健全产品的召回机制，以应对突发产品质量问题。

## **（四）提高食品添加剂安全使用意识**

部分食品生产经营者为了追求经济效益，对食品添加剂过于依赖，但对食品添加剂使用要求却执行不到位。因此，食品生产经营者应加强学习食品添加剂的相关法律法规和标准知识，了解违法添加和滥用食品添加剂行为的危害性，从源头把控食品质量安全。

## **（五）建立索票验证制度**

食品经营企业在采购食品及相关产品时应严把质量关，建立进货查验、索证索票和进货台账制度，查验供货者的许可证和包含必要检验项目的食品合格证明文件。

## **（六）规范食用农产品药物的使用**

食用农产品种植养殖环节生产人员应严格按照药物说明书进行规范用药。种植养殖环节从业人员应加强农兽药专业知识学习，农兽药的配制应按照产品使用说明进行，不得超量、超范围使用，使用过程中应根据病虫害的情况合理控制使用量，避免过量。