附件1

部分不合格项目的小知识

一、食品添加剂标签-成分或配料表

食品添加剂标签-成分或配料表项目不符合 GB 29924-2013《食品安全国家标准 食品添加剂标识通则》要求，属于标签不合格。标签不合格的原因可能是部分食品添加剂企业只着眼于生产环节的质量管控，而忽视了标签标识在商品流通和使用领域的重要性和严谨性。

二、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，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，可能是个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，又未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

三、氯唑磷

氯唑磷是一种有机磷杀虫剂，具有触杀、胃杀和内吸作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）规定豆类蔬菜中氯唑磷的最大残留限量均为0.01 mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氯唑磷超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

四、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，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。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《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，恩诺沙星在鱼的皮和肉中最大残留限量值为100μg/kg。水产品中恩诺沙星超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时的药物残留量超标。

五、镉(以Cd计)

镉是食品中最常见的污染重金属元素之一，联合国环境规划署(DNFP)和国际职业卫生重金属委员会将镉列入重点研究的环境污染物，世界卫生组织(WHO)则将其作为优先研究的食品污染物。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导致肾和骨骼损伤等。

六、呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮是一种广谱抗菌药物，曾广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类药物在生物体内代谢迅速，常利用其代谢物来反映药物的残留状况。长期食用检出呋喃唑酮代谢物的食品，可能引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死等风险。《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，呋喃唑酮为禁用兽药（在动物性食品中不得检出）。牛蛙中检出呋喃唑酮代谢物的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

七、干燥减量

干燥减量超标一方面使样品的实际有效质量减少，另一方面容易引起微生物繁殖从而导致产品变质。

八、培氟沙星

培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。《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告 第2292号）中规定，在食品动物中停止使用培氟沙星（动物性食品中不得检出）。黄鳝中检出培氟沙星的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。