**附件1**

部分不合格项目的小知识

一、镉（以Cd计）

镉（以Cd计）是一种蓄积性的重金属元素。长期食用镉（以Cd计）超标的食品，可能对肾脏、肝脏和骨骼造成损害，还可能影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。镉（以Cd计）超标的原因，可能是在生长过程中富集了环境中的镉元素。

二、霉菌

霉菌是评价食品卫生质量的指示性指标，食品中霉菌数是指食品检样经过处理，在一定条件下培养后，计数所得1g或1mL检样中所形成的霉菌菌落数。霉菌数超标的原因，可能是生产企业所使用的原辅料受到霉菌污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不到位，还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

三、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映油脂的被氧化程度，是油脂酸败的早期指标。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是产品用油已经变质，也可能是原料中的脂肪已经被氧化，还可能与产品储存条件控制不当有关。

四、恩诺沙星

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。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、吡虫啉

吡虫啉属氯化烟酰类杀虫剂，具有广谱、高效、低毒等特点。长期食用吡虫啉超标的食品，可能对人体产生危害。生姜中吡虫啉超标的原因，可能是为快速控制虫害加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

六、倍硫磷

倍硫磷是一种中级毒性有机磷类杀虫剂，具有广谱、高效等特点。《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，豇豆中倍硫磷的最大残留限量值为0.05mg/kg。超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

七、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)

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，其主要成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质，在消毒企业中广泛使用。GB 14934-2016《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》规定，采用化学消毒法的餐（饮）具的阴离子合成洗涤剂应不得检出。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂，可能是部分单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水冲洗或餐具漂洗池内清洗用水重复使用或餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。

八、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。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，提示该食品中存在被肠道致病菌污染的可能，对人体健康具有潜在危害，尤其对老人、小孩的危害更大。大肠菌群超标的原因，可能是包装材料受污染，或在生产过程中产品受到人员、工具器具等生产设备、环境污染。

九、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味剂之一，其甜度是蔗糖的40—50倍。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能会对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）检测值超标的原因，可能是生产企业为增加产品甜度，超量使用甜蜜素；也可能是使用的复配添加剂中甜蜜素含量较高；还可能是添加过程中未准确计量等。

十、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，糕点中不得使用糖精钠。糖精钠对人体无任何营养价值，食用较多的糖精钠，会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。造成糖精钠超标的原因，可能是企业为增加产品甜味而超范围使用。

十一、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。