**附件1**

部分不合格项目的小知识

一、氰化物

氰化物在自然界广泛存在，并存在于相当多的食物与植物中。植物中的氰化物通常以含氰苷形式存在。如常见的木薯、苦杏仁、亚麻籽、豆类、高粱等食物中都有氰苷的存在。国家标准对白酒中氰化物有严格的限量规定，要求不超过8.0mg/L。白酒中的氰化物主要来自原料，如木薯、野生植物等，在制酒过程中经水解产生氢氰酸。一些勾兑的低档白酒，不排除使用氰化物超标的木薯食用酒精的可能。

二、甜蜜素

甜蜜素化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种非营养型甜味剂，广泛用于面包、糕点、饮料、配制酒及蜜饯等食品。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，白酒中不得使用甜蜜素。白酒中检出甜蜜素的原因，可能是生产企业为改善成品白酒的口感，从违规添加甜蜜素；也可能是白酒、配制酒生产过程中造成交叉污染。

三、酒精度

酒精度又叫酒度，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。酒精度是白酒的质量指标，《酱香型白酒》（GB/T 26760-2011）、《清香型白酒》GB/T 10781.2-2006）等标准中规定，酒精度实测值与产品标签明示要求允许差为±1.0%vol，其含量应符合相关要求。酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是包装不严密造成酒精挥发；还可能是企业用低度酒冒充高度酒。

四、镉

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。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中规定水产品中镉的限量为≤0.5mg/kg。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。

五、酸价

酸价主要反映食品中油脂的酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。黑芝麻中酸价超标的原因，可能产品储藏运输条件不当。

六、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。鱼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。

七、黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的真菌毒素。食用黄曲霉毒素B1超标的食品，可能对肝脏造成损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）中规定，黄曲霉毒素B1在花生及其制品中的最大限量值为20μg/kg。炒货食品及坚果制品中黄曲霉毒素B1超标的原因，可能是生产企业使用的原料因储存条件不当产生了黄曲霉毒素B1；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

八、铝的残留量

在油条加工过程中，添加硫酸铝钾（明矾），可以增加油条的口感。硫酸铝钾的添加会造成油条中铝残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中要求油条中铝的残留量不得超过100mg/kg。

九、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。