附件1

部分不合格项目的小知识

一、噻虫胺

噻虫胺属烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。根据《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，姜中噻虫胺限量标准为0.2mg/kg，噻虫胺残留量超标的原因可能是为快速控制虫害，未遵守采摘间隔期休药后再采摘的规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

二、过氧化值

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高。过氧化值超标的原因，可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得原料中的脂肪已经氧化，导致终产品油脂氧化酸败。

三、吡虫啉

吡虫啉是烟碱类超高效杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留，害虫不易产生抗性，并有触杀、胃毒和内吸等多重作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定食用农产品中吡虫啉最大残留限量为0.05mg/kg。呲虫啉超标的原因可能是种植环节没有按照农药使用规范用药。

四、霉菌

霉菌是评价食品质量安全的一项指示性指标，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。霉菌超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格消毒不彻底，还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

1. 二氧化氯

二氧化氯在食品加工和储存过程中常作为保鲜剂使用，其可以通过抑制微生物繁殖及延缓果蔬腐败代谢来实现保鲜功能。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024)中规定，二氧化氯在经表面处理的鲜水果和新鲜蔬菜中的最大使用量为0.01g/kg。二氧化氯超标的原因可能是生产企业为了延长食品的保质期而超量使用二氧化氯，或者在使用时计量不准确等。

六、丙溴磷

丙溴磷是一种广谱性杀虫剂，主要用于防治棉花、蔬菜、果蔬等作物的虫害，具有触杀和胃毒作用。《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，丙溴磷在柑、橘中的最大残留限量为0.2mg/kg。丙溴磷超标的原因可能是果农未严格按照标准规定施药或施药后未严格落实农药安全间隔期造成。

七、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）中规定，脱氢乙酸及其钠盐在糕点中不得使用。检出脱氢乙酸及其钠盐的原因可能是生产企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超范围使用。

八、柠檬黄

柠檬黄又称酒石黄、酸性淡黄、肼黄，是常见的人工合成着色剂，主要是使食品着色，是赋予和改善食品色泽的物质，没有营养价值。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）中规定柠檬黄在糕点中不得添加。柠檬黄不合格可能是企业在生产加工过程中超范围使用食品添加剂。

九、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。检出大肠菌群，是有被致病菌(如沙门菌、志贺菌、致病性大肠杆菌)污染的可能。大肠菌群超标的原因可能是由于产品受到了来自原料、包材、人员、设备等方面的污染，或产品储运条件不当而导致。

十、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，用以反映食品卫生状况。超标原因可能是生产企业所使用的原辅料初始菌落数较高；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。

十一、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺属于咪唑类杀菌剂，对大田作物、水果蔬菜及观赏植物上的多种病害具有治疗作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763—2021）中规定，山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐的最大残留限量为0.3mg/kg。咪鲜胺和咪鲜胺锰盐残留超标可能是生产者未严格按照标准规定施药或施药后未严格落实农药安全间隔期造成。