关于部分不合格项目的说明

**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。

**苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计**）

苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，酱卤肉制品中不得使用苯甲酸及其钠盐。酱卤肉制品中检出苯甲酸及其钠盐的原因，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卫生条件不佳违规使用苯甲酸及其钠盐。

**克百威**

克百威又名呋喃丹，是氨基甲酸酯类农药中常见的一种杀虫剂、杀螨、杀线虫剂。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用克百威超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，克百威在鳞茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。韭菜中克百威超标的原因，可能是菜农为控制病情不遵守休药期规定，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。

**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。《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。海水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。

**过氧化值（以脂肪计）**

过氧化值是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物，是油脂酸败的早期指标。一般不会对人体健康造成损害，但食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等症状。

**《**食品安全国家标准 腌腊肉制品**》**（GB 2730—2015）中规定，火腿、腊肉、咸肉、香（腊）肠过氧化值≤0.5g/100g。食品中过氧化值超标的原因，可能是产品在储运过程中环境条件控制不当，也可能是原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，导致原料中的脂肪氧化，使得终产品油脂氧化。

**噻虫胺**

噻虫胺是一种有机化合物，是新烟碱类中的一 种杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763-2019）中规定，噻虫胺最大残留限量为0.2mg/kg。

**呋喃唑酮代谢物**

呋喃唑酮是硝基呋喃类广谱抗生素，曾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，其代谢物因与蛋白质结合而相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反映硝基呋喃类药物的残留状况。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，呋喃唑酮为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。硝基呋喃类药物及其代谢物可引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害等疾病。长期食用检出呋喃唑酮代谢物的食品，可能会对人体健康有一定影响。

**亚硝酸盐**

亚硝酸盐，是一类无机化合物的总称，以亚硝酸钠最为常见，是自然界中普遍存在的含氮无机化合物。亚硝酸盐是一种护色剂、防腐剂，一般用于发色作用，使肉制品呈现诱人的鲜红色，提高产品的商品性，此外还有抗氧化和防腐等功效。原卫生部、原国家食品药品监督管理总局2012年第10号公告规定，禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐（亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

**霉菌和酵母**

霉菌和酵母是自然界中常见的真菌，在自然界中广泛存在。《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637—2016）中规定，食用淀粉中霉菌和酵母不得超过103CFU/g。食用淀粉中霉菌和酵母超标的原因，可能是生产企业所使用的原料受到污染，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。