部分不合格项目的小知识

一、过氧化值

过氧化值主要反映油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高。GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》中规定，面包中的过氧化值（以脂肪计）应不超过0.25g/100g。

二、菌落总数

菌落总数是用来判定食品在被加工过程中被污染的程度及卫生质量的重要指标。食品的生产加工过程中，卫生质量的高低首先决定于食品原料的来源。菌落总数超标可能是由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、器具等生产设备、环境的污染等原因导致。

三、铝的残留量

在传统面制品加工过程中，添加硫酸铝钾（明矾），可以提高面制品的韧性，减少断条损失。硫酸铝钾的添加会造成面制品中铝残留。GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定面制品中铝的残留量不得超过100mg/kg。长期过量摄入铝可能会导致运动和学习记忆能力下降。

四、6-苄基腺嘌呤（6-BA）

6-苄基腺嘌呤（6-BA）是一种植物生长调节剂。《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015年 第11号）中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出6-苄基腺嘌呤（6-BA）的原因，可能是生产者为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

五、克百威

克百威，又名呋喃丹，属于高毒农药，是一种广谱性杀虫、杀螨、杀线虫剂，不仅具有触杀、胃毒作用，并具有很强的内吸活性。GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，克百威在芹菜中的最大残留限量为0.02mg/kg。克百威不易降解，容易造成环境污染。少量的农药残留不会导致急性中毒，但长期食用农药残留超标的蔬菜，可能对人体健康产生一定的不良影响。

六、恩诺沙星

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，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。《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，恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物，在其他动物的肌肉及脂肪中的最高残留限量为100μg/kg。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

七、多菌灵

多菌灵是一种广谱性高效低毒杀菌剂，对人畜低毒，可用于防治油菜菌核病、番茄早疫病、瓜类枯萎病、花生基腐病、甜菜褐斑病、苹果褐斑病、梨黑星病、桃疮痂病、葡萄白腐病、炭疽病等病害。GB2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定多菌灵在梨中的最大残留限量为3mg/kg。长期食用农药残留超标的水果，可能对人体健康产生一定的不良影响。

八、丙溴磷

丙溴磷属中毒有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）规定，丙溴磷在蜜桔中的最大残留限量为0.2mg/kg。超标原因可能为种植过程中违规使用。长期食用丙溴磷残留超标的水果可能对人体健康产生一定的不良影响。

九、呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮、呋喃它酮、呋喃妥因、呋喃西林是属于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，和蛋白质结合后相当稳定，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。农业农村部公告第250号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》中规定，硝基呋喃类药物及其代谢物为禁止使用的药物，在动物性食品中均不得检出。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、眼部损害和急性肝坏死等病症及致癌、致畸等健康危害。