**附件1**

部分不合格项目的小知识

1. 吡虫啉

吡虫啉属内吸性杀虫剂，具有触杀和胃毒作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡虫啉超标的食品，对人体健康可能有一定影响。吡虫啉超标的原因，可能是在种植过程中违规使用，或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

1. 地西泮

地西泮为苯二氮卓类镇静催眠药，临床上具有抗焦虑、镇静催眠、抗惊厥、抗癫痫及中枢性肌肉松弛作用。长期食用检出地西泮的食品，可能会引起嗜睡、头昏、乏力和记忆力下降等。《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，地西泮为允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。淡水鱼中检出地西泮的原因，可能是为降低新鲜活鱼对外界的感知能力，保证其经运输后仍然鲜活而违规使用。

1. 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是常见的食品添加剂，指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。长期食用防腐剂超标的食品会对人体健康造成损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，防腐剂在混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和检测值超标的原因，可能是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量。

1. 铝的残留量（干样品，以Al计）

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝超标的食品会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育。油炸面制品中铝的残留量（干样品，以Al计）超标的原因，可能是个别生产经营者为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝添加剂。

1. 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。水产品中恩诺沙星残留量超标的原因，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，导致上市销售产品中的药物残留量超标。

1. 大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌。食品及食品相关产品中检出大肠菌群，存在被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的风险。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，餐（饮）具中大肠菌群应不得检出。餐（饮）具中检出大肠菌群的原因，可能是产品消毒方式不符合要求，清洗消毒不彻底未达到消毒灭菌效果，也有可能是产品经消毒后存放条件不当或操作不规范而被二次污染造成的。

1. 镉（以Cd计）

镉是一种蓄积性的重金属元素，可通过食物链进入人体。长期食用镉超标的食品，可能会对人体肾脏和肝脏造成损害，还会影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。镉超标的原因，可能是动植物在生长过程中富集环境中的镉元素所致。

1. 谷氨酸钠

谷氨酸钠是鸡精调味料的主要成分，主要用于食品、菜肴的增鲜。谷氨酸钠不达标不会对人体造成直接危害，但是谷氨酸钠含量与其成本有着直接的关系，生产谷氨酸钠含量不达标的产品可能对消费者构成欺骗行为。鸡精调味料中谷氨酸钠不合格的原因可能是投料时未准确计量。

1. 菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。菌落总数超标的原因，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。

1. 总汞（以Hg计）

总汞属于重金属污染物指标，主要通过环境污染带入。汞是一种毒性较大、熔点低、易挥发的银色液体金属，俗称水银。食品中的汞元素主要以金属汞、无机汞和有机汞的形态存在，其对人体的毒性大小与其存在形态密切相关，危害较大的是有机汞。百合中总汞（以Hg计）检测值超标的原因，可能是使用了含汞农药，或者是在生长过程中富集了环境中的汞。

1. 啶虫脒

啶虫脒是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸作用，对菜蚜等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用啶虫脒超标的食品，对人体健康可能有一定影响。啶虫脒残留量超标的原因，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，致使上市销售的产品中残留量超标。