附件2

部分不合格项目的小知识

一、二氧化硫残留量

二氧化硫是国内外允许使用的一种食品添加剂，通常情况下该物质以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中，或采用硫磺熏蒸的方式用于食品处理，发挥漂白、防腐和抗氧化的作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，腌渍的蔬菜中二氧化硫残留量不应超过0.1g/kg，坚果与籽类食品生产加工中不得使用亚硫酸盐、二氧化硫等物质。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量摄入不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

二、沙门氏菌

沙门氏菌是一种常见的食源性致病菌。食用被沙门氏菌污染的食物，可能会引起恶心、呕吐、腹痛、头痛、畏寒和腹泻等食物中毒症状，还伴有乏力、肌肉酸痛、视觉模糊、中等程度发热、躁动不安和嗜睡。国家标准《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）中规定，熟制粮食制品（含焙烤类）中的沙门氏菌为5次检测结果均不得检出。沙门氏菌不合格原因可能有生产加工人员带菌造成污染，或者原料污染、生产过程卫生条件控制不当、杀菌不彻底、储运不当，或者生产过程中产品的交叉污染。

三、糖精钠

糖精钠是一种常见食品添加剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，糖精钠（以糖精计）在膨化食品中不得使用。不合格原因可能是企业为增加产品甜味，超范围使用甜味剂。

四、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标，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。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB2726—2016）中规定，熟肉制品（除发酵肉制品外）一个样品的5次检测结果均不得超过105CFU/g且至少3次检测结果不超过104CFU/g。菌落总数超标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。

五、黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的化学物质，其毒性作用主要是对肝脏的损害。《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在花生油、玉米油中的最大限量为20μg/kg。花生油中黄曲霉毒素B1超标可能是因为花生原料在储存过程中温度、湿度等条件控制不当；生产前对原料把关不严；精炼工艺不达标或工艺控制不当等导致。

六、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，我国在食品中允许添加的添加剂的种类、使用量或残留量，并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。

七、油酸/总脂肪酸

油酸除了供给人体所需的大量热能外，还能调整人体血浆中高、低密度脂蛋白胆固醇的浓度比例。《植物蛋白饮料 核桃露（乳）》（GB/T 31325—2014）中规定，核桃露（乳）中的油酸/总脂肪酸的最大限量为28%。油酸/总脂肪酸不合格，可能原因是部分企业为降低成本，采用花生、大豆或其他原料，部分替代或者全部替代核桃仁进行加工生产所致。

八、亚油酸/总脂肪酸

亚油酸能降低血液胆固醇，预防动脉粥样硬化。缺乏亚油酸，胆固醇会与饱和脂肪酸结合，发生代谢障碍，在血管壁上沉积，形成动脉粥样硬化，引发心脑血管疾病。《植物蛋白饮料 核桃露（乳）》（GB/T 31325—2014）中规定，核桃露（乳）中的亚油酸/总脂肪酸应不低于50%。亚油酸/总脂肪酸不达标，可能原因是部分企业为降低成本，采用花生、大豆或其他原料，部分替代或者全部替代核桃仁进行加工生产所致。

九、亚麻酸/总脂肪酸

亚麻酸是多不饱和脂肪酸，具有增强免疫力和抑制癌症的作用。在人体内经代谢生成EPA和DHA，有助于增强智力、改善记忆力、抑制血小板凝聚和血栓形成。亚麻酸在核桃、大豆中含量较高，而在杏仁中含量极低。《植物蛋白饮料 杏仁露》（GB/T 31324—2014）中规定在杏仁露中，亚麻酸/总脂肪酸的最大限量为0.12%。《植物蛋白饮料 核桃露（乳）》（GB/T 31325—2014）中规定，核桃露（乳）中的亚麻酸/总脂肪酸不低于6.5%。亚麻酸/总脂肪酸不达标，可能原因是部分企业为降低成本，采用价格较低的原料，部分替代或者全部替代核桃仁、杏仁进行加工生产所致。

十、（花生酸+山嵛酸）/总脂肪酸

花生酸、山嵛酸在核桃、杏仁中含量极微，在大豆中含量较少，而在花生中含量较高。《植物蛋白饮料 核桃露（乳）》（GB/T 31325—2014）中规定，核桃露（乳）中的（花生酸+山嵛酸）/总脂肪酸的最大限量为0.2%。（花生酸+山嵛酸）/总脂肪酸不达标，可能原因是部分企业为降低成本，采用花生、大豆或其他原料，部分替代或者全部替代核桃仁进行加工生产所致。

十一、棕榈烯酸/总脂肪酸

棕榈烯酸在杏仁中含量较高，而在花生、大豆中含量极低，是杏仁中一项重要的特征性成分。《植物蛋白饮料 杏仁露》（GB/T 31324—2014）中规定，杏仁露中的棕榈烯酸/总脂肪酸不低于0.50%。棕榈烯酸/总脂肪酸不达标，可能原因是部分企业为降低成本，采用花生、大豆或其他原料，部分替代或者全部替代杏仁进行加工生产所致。

十二、花生酸/总脂肪酸

花生酸在核桃、杏仁中含量极微，而在花生中含量较高，在大豆中有少量存在。《植物蛋白饮料 杏仁露》（GB/T 31324—2014）中规定，杏仁露中的花生酸/总脂肪酸的最大限量为0.12%。花生酸/总脂肪酸不达标，可能原因是部分企业为降低成本，采用花生、大豆或其他原料，部分替代或者全部替代杏仁进行加工生产所致。

十三、山嵛酸/总脂肪

山嵛酸在核桃、杏仁中含量极微，而在花生中含量较高，大豆中也有少量存在。《植物蛋白饮料 杏仁露》（GB/T 31324—2014）中规定，杏仁露中的山嵛酸/总脂肪酸应小于0.05%。山嵛酸/总脂肪酸不达标，可能原因是部分企业为降低成本，采用花生、大豆或其他原料，部分替代或者全部替代核杏仁进行加工生产所致。

十四、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）

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。正常情况下消费者不必对鸡蛋中检出恩诺沙星过分担心，但长期食用恩诺沙星残留超标的蛋品，对人体健康有一定影响。《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（最大残留限量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，但在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。鸡蛋中检出恩诺沙星，可能是企业的鸡饲料添加或者家禽疾病治疗中，使用的恩诺沙星残留积累在家禽体内，进而传递至蛋品中。

十五、丙溴磷

丙溴磷是一种具有触杀和胃毒作用，无内吸作用，专用于杀灭刺吸式口器害虫的超高效有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，柑橘中丙溴磷残留限量值不得超过0.2mg/kg。少量的农药残留不会引起人类急性中毒，但长期食用农药残留超标的水果，对人体健康有一定影响。

十六、挥发性盐基氮

挥发性盐基氮是动物性食品由于酶和细菌的作用，在腐败过程中，使蛋白质分解而产生氨以及胺类等碱性含氮物质。《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733—2015）中规定，挥发性盐基氮在海水鱼虾中的最大限量值为30mg/100g。挥发性盐基氮与动物性食品腐败变质有关，是食品鲜度的主要指标，其含量越高，表明氨基酸被破坏的越多，使食品营养价值受到影响。挥发性盐基氮超标可能为食品运输时间过长、温度过高、保存不当所致。