附件3：

部分不合格项目小知识

一、克百威

克百威是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有内吸、触杀、胃毒作用，并有一定的杀卵作用。克百威不易降解，容易造成环境污染。《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，克百威在桃子中的最大残留限量值为0.02mg/kg。桃子中克百威不合格原因可能是种植户为快速控制虫害，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。

二、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计），即日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基苯磺酸钠，因其使用方便、易溶解、稳定性好，成本低等优点，在消毒企业中广泛使用。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB14934-2016）中规定，采用化学消毒法的餐（饮）具阴离子合成洗涤剂应不得检出。餐（饮）具阴离子合成洗涤剂不合格的原因可能是：餐（饮）具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水清洗。

三、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。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，大肠菌群为不得检出。造成复用餐饮具中大肠菌群超标的主要原因可能是餐饮服务场所对餐具未消毒杀菌或杀菌不彻底。

四、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。根据《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）规定，我国主要食品中恩诺沙星（残留标志物为恩诺沙星与环丙沙星之和）在牛、禽和其他动物的肌肉中的最高残留限量为100μg/kg。

五、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种广谱高效杀菌剂。《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，山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐的最大残留限量值为0.3mg/kg。造成山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标的主要原因可能是种植户对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

六、氟苯尼考

氟苯尼考是一种兽医专用酰胺醇类广谱抗菌药，用于敏感细菌所致的猪、鸡及鱼的细菌性疾病，尤其对呼吸系统及肠道感染疗效显著。《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）中规定，氟苯尼考在鸡蛋中的最大残留限量为10µg/kg。鸡蛋中检出氟苯尼考的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

七、酵母

酵母是一种单细胞真菌，能将糖发酵成酒精和二氧化碳，是自然界中常见的真菌，在自然界中广泛存在。在有氧和无氧条件下都能够存活，是一种天然发酵剂。酵母数是评价食品卫生质量的指示性指标，其食品卫生学意义是作为判定食品被酵母污染程度的标志。《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302-2010）中规定，发酵乳中的酵母应不超过100 CFU/g。酵母污染可使产品腐败变质，破坏产品的色、香、味。酵母超标的主要原因，可能是加工用原料受污染或者是产品存储、运输条件控制不当等。

八、酸价（KOH）

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度，超标会导致食品有哈喇味。《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》（GB 2716-2018）中规定，食用植物油食品酸价（KOH）应不超过3 mg/g。造成酸价不合格的原因可能是原料采购上把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。

九、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

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，为苯甲酸钠的2~10倍，在高剂量使用时能抑制细菌。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，浆果和其他小型水果中不得使用。脱氢乙酸超标的原因可能是个别生产经营企业为防止食品腐败变质，超量使用了该添加剂，或者其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高，也可能是在添加过程中未计量或计量不准。