附件2

部分不合格项目小知识

一、不合格项目小知识

**（一）多西环素**

多西环素（强力霉素）是一种四环素类药物，一般用于治疗衣原体支原体感染。《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，禽蛋中多西环素最大残留限量为10μg/kg。

**（二）柠檬黄**

柠檬黄是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蜜饯凉果中柠檬黄的最大使用量为0.1g/kg。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，粉丝粉条中不得使用柠檬黄。

**（三）甲硝唑**

甲硝唑是硝基咪唑类抗菌药，对甲硝唑敏感的菌种有拟杆菌属、梭状芽孢杆菌属、产气荚膜梭菌、消化球菌属等。《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，甲硝唑允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出。

**（四）氟苯尼考**

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业农村部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。《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，禽蛋中氟苯尼考最大残留限量值为10μg/kg。

**（五）甜蜜素**

甜蜜素化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用甜味剂，其甜度是蔗糖的30～40倍，为非营养型甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，豆浆（自制）中不得使用甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

**（六）过氧化值**

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。如果食品氧化变质，消费者在食用过程中能辨别出哈喇等异味，需避免食用。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，熟制葵花籽过氧化值(以脂肪计)应≤0.80g/100g，其他熟制坚果和籽类食品过氧化值(以脂肪计)应≤0.50g/100g

**（七）恩诺沙星**

恩诺沙星为广谱杀菌药，对支原体有特效，对大肠杆菌、克雷白杆菌、沙门氏菌、变形杆菌、绿脓杆菌、嗜血杆菌、多杀性巴氏杆菌、溶血性巴氏杆菌、金葡菌、链球菌等都有杀菌效果。《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，家禽和其他动物的肌肉、鱼的皮和肉中恩诺沙星的最大残留限量值为100μg/kg。《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，家禽蛋中恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)最大残留限量值为10μg/kg。

**（八）玉米赤霉烯酮**

玉米赤霉烯酮又称F-2毒素，主要污染玉米，但对大麦、小麦、高粱、小米和大米也有污染，且在面粉、麦芽、 啤酒及大豆及其制品中也有检出。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定，玉米粉中玉米赤霉烯酮应≤60μg/kg。

**（九）地美硝唑**

地美硝唑是硝基咪唑类抗原虫药，可用于治疗禽组织滴虫病等。《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，地美硝唑允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出。

**（十）甲氧苄啶**

甲氧苄啶是一种抗菌剂，适用于呼吸道感染、老年性慢性支气管炎、菌痢、泌尿系统感染、肠炎、伤寒、疟疾等症。与磺胺类药物及抗生物并用时具有明显增效作用。可治疗畜禽大肠杆菌引起的败血症、鸡白痢、禽伤寒、霍乱、球虫病、呼吸系统继发性细菌感染等。《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，禽蛋中甲氧苄啶最大残留限量为10μg/kg。

**（十一）克百威**

克百威是一种具有内吸、触杀和胃毒作用的氨基甲酸酯类杀虫剂。《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，药用植物中克百威最大残留限量值为0.02mg/kg。

**（十二）铝的残留量**

铝作为食品添加剂硫酸铝钾/硫酸铝铵的重要成分，经常会添加在食物中作为膨松剂或稳定剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，油炸面制品中铝的残留量(干样品，以Al计)应≤100mg/kg。

**（十三）噻虫嗪**

噻虫嗪是具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂。《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，根茎类蔬菜（芜菁除外）中噻虫嗪最大残留限量值为0.3mg/kg；番木瓜中噻虫嗪最大残留限量值为0.01mg/kg。

**（十四）脱氢乙酸及其钠盐**

脱氢乙酸及其钠盐因对霉菌具有较强的抑制作用而被广泛用作防腐剂使用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，包子（自制）、生湿面制品、淀粉制品、糕点中均不得使用脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

**（十五）阿维菌素**

阿维菌素是一种抗生素类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有广谱、高效、低残留等特点。《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，小白菜中阿维菌素最大残留限量值为0.05mg/kg。

**（十六）苯甲酸及其钠盐**

苯甲酸及其钠盐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，米粉制品中不得使用苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）。

**（十七）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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）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。

**（十八）苋菜红**

苋菜红又名蓝光酸性红，偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，粉丝粉条中不得使用苋菜红。

**（十九）日落黄**

日落黄又名食用黄色3号，是一种水溶性偶氮类合成着色剂，在食品生产中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，粉丝粉条中不得使用日落黄。

**（二十）亮蓝**

亮蓝又名食用蓝色2号，水溶性非偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，粉丝粉条中不得使用亮蓝。

**（二十一）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，消毒餐（饮）具（每50cm2）中不得检出大肠菌群。

**（二十二）毒死蜱**

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，根茎类和薯芋类蔬菜中毒死蜱最大残留限量值为0.02mg/kg。

**（二十三）呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物**

呋喃西林、呋喃唑酮是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点，曾广泛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，其代谢物和蛋白质结合后稳定，故检测其代谢物来反映硝基呋喃类药物的残留状况。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）中规定，呋喃西林、呋喃唑酮为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。

**（二十四）磺胺类（总量）**

磺胺类药物是一种人工合成的抗菌药，具有抗菌谱较广、性质稳定、使用简便等特性，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，广泛用于防治鸡球虫病。《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，禽蛋中磺胺类（总量）最大残留限量为10μg/kg。

**（二十五）氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯**

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯是一种具有触杀和胃毒作用的拟除虫菊酯类农药。《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，枸杞（干）中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留限量值为0.1mg/kg。

**（二十六）噻虫胺**

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜蛆等有较好防效。《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，番木瓜中噻虫胺最大残留限量值为0.01mg/kg。

**（二十七）糖精钠**

糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂，在人体内不被吸收，不产生热量，大部分经肾排出而不损害肾功能。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，馒头花卷（自制）中不得使用糖精钠（以糖精计）。

**（二十八）维生素D₃**

维生素D3是维生素D的一种，是人类必需的脂溶性维生素，长期缺乏维生素D3可引起儿童佝偻病、成人骨质软化症和骨质疏松；长期过量摄入维生素D3补充剂可导致中毒、高钙血症，早期中毒症状有食欲不振、厌食、恶心、烦躁、呕吐、多汗、便秘或腹泻。《钙维生素 D 维生素 K 咀嚼片》〔Q/NSK 0008S-2022（34202201122S）〕中规定，咀嚼片中维生素D3含量在4～9μg/片(1.2g)范围内。

**（二十九）烯酰吗啉**

烯酰吗啉是一种具有良好保护性能和抗芽孢形成的内吸性杀菌剂。《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，草莓中烯酰吗啉最大残留限量值为0.05 mg/kg。

二、建议

## **（一）加强原辅料的把控**

食品原辅料的质量与卫生是食品质量安全的前提。食品生产经营单位应加强对所使用的原材料的质量管理，不得采购腐败变质、发霉、质量不新鲜的食品原辅料，确保各种原辅料的质量符合标准的有关规定和要求。

## **（二）加强运输、存储环境控制**

食品经营者应保证运输和装卸食品的容器、工具和设备清洁、无害，保证食品的经营环境和储存环境等符合与食品所需的环境，并及时清理变质、超过保质期及其他不符合标准要求的食品；针对特殊贮存要求的食品，食品经营者在运输、贮藏时应当符合食品安全所需要的温度、空间隔离等特殊要求，防止交叉污染。

## **（三）加强食品出厂检验**

食品生产企业要强化重视出厂检验的意识，制定切合自身且不断完善的出厂检验制度；建立完善的检测条件对产品进行日常监管，制定出厂检验计划并严格执行，确保生产合格的产品；加强对生产成品的检测频率，进行自检或送往具有相关资质的检测机构进行检测；建立健全产品的召回机制，以应对突发产品质量问题。

## **（四）提高食品添加剂安全使用意识**

部分食品生产经营者为了追求经济效益，对食品添加剂过于依赖，但对食品添加剂使用要求却执行不到位。因此，食品生产经营者应加强学习食品添加剂的相关法律法规和标准知识，了解违法添加和滥用食品添加剂行为的危害性，从源头把控食品质量安全。

## **（五）建立索票验证制度**

食品经营企业在采购食品及相关产品时应严把质量关，建立进货查验、索证索票和进货台账制度，查验供货者的许可证和包含必要检验项目的食品合格证明文件。

## **（六）规范食用农产品药物的使用**

食用农产品种植养殖环节生产人员应严格按照药物说明书进行规范用药。种植养殖环节从业人员应加强农兽药专业知识学习，农兽药的配制应按照产品使用说明进行，不得超量、超范围使用，使用过程中应根据病虫害的情况合理控制使用量，避免过量。