附件3

部分不合格项目小知识

**1、亚硝酸盐**

亚硝酸盐俗称工业用盐，是一种允许使用的食品添加剂，只要控制在安全范围内使用就不会对人体造成危害。但长期大量食用含亚硝酸盐的食物有致癌的隐患。

酱牛肉中亚硝酸盐不合格的原因可能是：（1）个别生产者在食品加工时，常用亚硝酸盐作为肉加工品的发色剂，有时放得过多而超范围超限量使用亚硝酸盐。（2）为增加原料的保质期，防止霉变生虫，而超范围超限量使用亚硝酸盐。

1. **多西环素**

多西环素为广谱抑菌剂，使用时具有杀菌作用，如果长期吃了含有多西环素残留的食物，代谢不完全就会造成药物在体内蓄积，产生毒性。

鸡蛋中多西环素不合格的原因可能是：个别养殖者为了防止动物生病用多西环素，未严格控制休药期或超量使用，导致鸡蛋中抗生素残留超标。

1. **黄曲霉毒素B₁**

黄曲霉毒素B₁是一种由黄曲霉产生的有毒物质，黄曲霉毒素为热稳定性毒素，具有致畸和致突变作用，对人类具有高致癌性。

花生中黄曲霉毒素B₁不合格的原因可能是：花生原料在储存过程中温度、湿度等条件控制不当，生产（加工）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。

1. **吡唑醚菌酯**

吡唑醚菌酯是一种广谱杀菌剂，广泛应用于农业生产中，对植物病害和害虫具有很好的防治效果。少量的吡唑醚菌酯残留不会引起人体急性中毒，残留量超标，可能会对人体健康造成影响，如果不慎食用了表面残留吡唑醚菌酯的食物，可能会引发恶心、呕吐等中毒症状。

荔枝、芒果中吡唑醚菌酯不合格的原因可能是：个别果农为快速控制病情加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

1. **苯醚甲环唑**

苯醚甲环唑是高效广谱杀菌剂，对蔬菜和瓜果等多种真菌性病害具有很好的防治作用。食用食品一般不会导致苯醚甲环唑的急性中毒，但长期食用苯醚甲环唑超标的食品，对人体健康也有一定影响。

芒果中苯醚甲环唑不合格的原因可能是：水果种植户在生产过程中不考虑农药的半衰期，不按产品说明书规定随意或超剂量喷洒农药，以致农药在水果中残留量超标。

**6、二氧化硫残留量**

二氧化硫残留量作为含硫类食品添加剂是食品加工过程中常用的漂白剂和防腐剂。使食品保持鲜艳的色泽，还可抑制食品中的氧化酶，防止食品褐变，起到护色作用。由于其还原作用，还可阻断微生物的正常生理氧化过程，抑制微生物繁殖，延长食品保质期，从而起到防腐作用。

食品中二氧化硫残留量超标的原因很多，个别生产者使用劣质原料以降低成本，而又为了提高产品色泽，超量使用含硫类食品添加剂；有的生产者采用这种传统工艺，硫磺熏蒸漂白，或者直接使用亚硫酸盐浸泡保鲜；有的生产者操作不规范，在使用添加剂时不计量或计量不准确。

1. **酒精度**

据了解，酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是白酒、葡萄酒的重要理化指标，能较大程度地影响口感和酒类的品质，其含量应符合标签明示要求。

酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是包装不严密造成酒精挥发；还可能是企业为降低成本，用低度酒冒充高度酒。