附件2

部分不合格项目小知识

1. 铝的残留量(干样品，以Al计)

硫酸铝钾(又名钾明矾),硫酸铝铵(又名铵明矾)是食品加工常用的膨松剂和稳定剂，使用后产生铝残留。在传统粉丝粉条加工过程中，添加硫酸铝钾（明矾）可以提高粉丝的韧性，减少断条损失。硫酸铝钾的添加会造成粉丝粉条中铝残留。按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，粉丝、粉条中铝的残留量（干样品，以Al计）限量值为≤200mg/kg；按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，油炸面制品的铝的残留量（干样品，以Al计）限量值为≤100mg/kg。粉丝、粉条和油炸面制品中铝的残留量超标的原因可能是：一是商家违规过量使用；二是原料带入；三是过程控制不严。

1. 非脂乳固体

非脂乳固体是指牛奶中除了脂肪和水分之外的物质总称（一般刚挤出的鲜牛奶的脂肪含量为3%左右）。《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190-2010）中规定，非脂乳固体在灭菌乳中的含量最低为8.1g/100g。灭菌乳中非脂乳固体不达标的原因可能是牛奶原料品质较差或生产工艺控制不严等。

1. 苯并[a]芘

苯并［a］芘是一种芳烃类化合物，在环境中广泛存在，具有一定致癌性、致畸性、致突变性。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，油脂及其制品中苯并［a］芘最大限量值为10μg/kg。食用植物油中苯并［a］芘超标的原因，可能是油料收储、晾晒不当，从环境、包装、机械收获、运输等过程中引入污染；生产中关键工艺控制不当等。

1. 苋菜红

苋菜红是常见合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蜜饯凉果中苋菜红的最大使用量为0.05g/kg。苋菜红超标的原因可能是：一是商家违规过量使用；二是原料带入；三是过程控制不严。

1. 氧氟沙星

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，因抗菌谱广、抗菌活性强等曾被广泛用于畜禽细菌性疾病的治疗和预防。《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告第2292号）中规定，在食品动物中停止使用氧氟沙星（动物性食品中不得检出）。乌鸡中氧氟沙星超标的原因可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

1. 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。《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，恩诺沙星在禽肉（产蛋期禁用）中残留限量值不得超过100μg/kg。乌鸡肉中恩诺沙星超标原因可能为养殖户的过量使用。

1. 甲氧苄啶

甲氧苄啶属于二氨基嘧啶类药物，常与磺胺类药物一同使用，以达到抗菌增效的效果，所以又称为磺胺增效剂。《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，甲氧苄啶在禽肉（产蛋期禁用）中残留限量值不得超过50μg/kg。乌鸡肉中甲氧苄啶超标原因可能为养殖户的过量使用。