附件20

部分不合格项目小知识

1. 霉菌

霉菌属于真菌，在自然界中广泛存在。霉菌污染可使食品腐败变质，失去食用价值。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，熟制坚果与籽类食品霉菌的最大限量值为25 CFU/g。霉菌超标原因可能是：一是原料或包装受到污染；二是生产加工过程中卫生条件控制不严；三是储运不当。

1. 毒死蜱

毒死蜱，又名氯蜱硫磷，目前是全世界使用最广泛的有机磷酸酯杀虫剂之一，具有触杀、胃毒和熏蒸等作用。《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，菠菜中毒死蜱残留限量值不得超过0.02 mg/kg。菠菜中毒死蜱超标的原因，可能是菜农不了解使用农药的安全间隔期，违规滥用农药。

1. 灭蝇胺

灭蝇胺又名环丙氨嗪，为一种新型高效、低毒、含氮杂环类杀虫剂，是目前防治双翅目昆虫病虫害效果较好的生态农药。《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，豇豆中灭蝇胺残留限量值不得超过0.5 mg/kg。豇豆中灭蝇胺不合格的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

1. 酸价（以脂肪计）

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。油脂酸败产生的醛、酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，生干坚果与籽类食品酸价（以脂肪计）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。