附件40

部分不合格项目小知识

1. 溶剂残留量

食用植物油的制取一般有两种方法：压榨法和浸出法。溶剂残留量中的溶剂是指浸出工艺生产植物油所用的溶剂。《食品安全国家标准 植物油》（GB2716-2018）中规定，溶剂残留量在食用植物油（包括调和油）中不能大于20mg/kg。溶剂残留量超标的原因可能是生产加工过程中使用浸提溶剂后，在后续工艺中未采取有效措施去除溶剂或去除不彻底，或又将此类产品违规标称为压榨。

1. 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。《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2015）中规定，饮料中的酵母应不超过20 CFU/g。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。

1. 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸又名花秋酸，多用其钾盐。其抗菌性强，能抑制细菌、真菌和酵母的生长，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，淀粉及淀粉制品中不得使用。造成食品中山梨酸不合格的主要原因有：生产经营企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用。

1. 腐霉利

腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，具有保护和治疗双重作用。主要用于果树、蔬菜作物的灰霉病、菌核病、褐腐病防治。《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，韭菜中腐霉利的最大残留限量值为0.2mg/kg。韭菜中腐霉利超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。