附件26

部分不合格项目小知识

1. 霉菌

霉菌是常见的真菌，在自然界中广泛存在。霉菌有的使食品转变为有毒物质，有的可能在食品中产生毒素，即霉菌毒素。食品中的霉菌含量一般以霉菌数表示。霉菌数是评价食品被霉菌污染程度的标志。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 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中的霉菌应不超过150 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环境或生产设备卫生状况不佳；三是产品储运条件控制不当。

1. 倍硫磷

倍硫磷是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药。《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，辣椒中的倍硫磷残留限量值不得超过0.05mg/kg。倍硫磷超标的主要原因，可能是菜农加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

1. 阿维菌素

阿维菌素是一种大环内酯双糖类化合物，对昆虫和螨类具有触杀、胃毒及微弱的熏蒸作用。《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，芹菜中阿维菌素残留限量值不得超过 0.05mg/kg。阿维菌素超标的主要原因，可能是菜农加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

1. 亚硝酸盐(以NO₂⁻计)

亚硝酸盐能一定程度上反映水体被污染的情况。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，包装饮用水（矿泉水除外）中亚硝酸盐的最大限量值为0.005mg/L（以NO2-计）。水中的亚硝酸盐可由硝酸盐转化而来，硝酸盐有天然来源和人为来源，水体被细菌污染后，在一定温度下细菌会释放出硝酸盐还原酶，将水中的硝酸盐还原成亚硝酸盐，另外如果消毒控制不当，也会导致输水系统中亚硝酸盐浓度升高。