**附件1**

部分不合格项目的小知识

一、6-苄基腺嘌呤(6-BA)

6-苄基腺嘌呤(6-BA)是一种广泛用的细胞分裂素，具有抑制植物叶内叶绿素、核酸、蛋白质的分解，保绿防老作用。《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015年 第11号）中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出6-苄基腺嘌呤的原因，可能是生产者为提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

二、乙酰甲胺磷

乙酰甲胺磷是种缓效型杀虫剂，适用于蔬菜、水稻、小麦、油菜等作物，防治多种害虫。GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定，乙酰甲胺磷在包菜中最大残留量为1mg/kg，少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

三、甲胺磷

甲胺磷是种广谱高效杀虫剂，用于防治棉花红蜘蛛、蚜、螨等，对抗药性虫害有良好防治效果。GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定，甲胺磷在包菜中最大残留量为0.05mg/kg，少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

四、过氧化值(以脂肪计)

过氧化值，主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，造成油脂品质下降，吃起来就会有酸败、哈喇等异味，口感比较差，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。

五、界限指标

界限指标是区别饮用天然矿泉水与其他饮用水的主要品质指标。《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537—2018）中规定，界限指标-偏硅酸、界限指标-锶最小限量分别为25.0mg/L 、0.20mg/L，其不合格的原因，可能是饮用天然矿泉水在生产加工过程中处理不当，导致终产品中界限指标不达标；也可能是水源界限指标含量不达标，企业出厂检验不严格。

六、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标的原因，可能是个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，又未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

七、霉菌

霉菌是自然界中常见的真菌，霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。造成霉菌超标原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染，产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，生产工器具等设备设施清洗消毒不到位或产品储运条件不当而导致。

八、铝的残留量(以即食海蜇中Al计)

新鲜海蜇含水多，皮较厚且含有毒素，需经过盐加明矾盐渍处理，因此我国允许在海蜇加工添加明矾作为脱水剂。但在水产品及其制品中，铝的残留量必须符合标准规定的限量。长期食用铝含量过高的食品，可能会引起神经系统病变，表现为记忆减退、视觉与运动协调失灵，严重的会对人体细胞的正常代谢产生影响。儿童过量食用铝超标食品会严重影响其骨骼和智力发育。