附件1

部分不合格项目的小知识

1. 铝的残留量(干样品，以 Al 计)

本次抽检有1批次粉丝铝的残留量(干样品，以Al计)不符合食品安全国家标准规定。硫酸铝钾（俗称“钾明矾”）或硫酸铝铵（俗称“铵明矾”）作为膨松剂、稳定剂是食品加工中常用的食品添加剂，使用后会产生铝残留。根据生产需要适当添加到食品中，铝的残留量超标的原因可能是，个别企业为改善产品口感，在生产加工过程中超限量、超范围使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

**二、**腐霉利

本次抽检有2批次食用农产品腐霉利不符合食品安全国家标准规定。腐霉利是一种杀菌剂，兼具保护和治疗作用，可用于防治黄瓜、茄子、番茄、洋葱等的灰霉病，莴苣、辣椒的茎腐病，油菜菌核病等。韭菜中腐霉利残留超标主要原因应是种植环节超量使用腐霉利或使用后未过安全期采摘而导致。

三、甲拌磷

本次抽检有1批次食用农产品甲拌磷不符合食品安全国家标准规定。甲拌磷是一种有机磷类广谱、内吸、高毒杀虫剂，对害虫具有触杀、胃毒、熏蒸作用，属高毒农药。抽检中蔬菜检出甲拌磷不合格，其原因可能是种植过程中违规使用，或由土壤等环境污染而富集。