附件2

关于不合格检验项目的说明

一、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值是表示油脂和脂肪酸等被氧化程度的一种指标，用于说明食品是否因被氧化而变质。通过检测以油脂、脂肪为原料制作的食品的过氧化值，判断其质量和变质的程度。由于糕点中油脂的含量较高，因而极易受到外界条件（如，光照、空气接触、高温等）的影响，容易发生氧化。

二、霉菌

霉菌是自然界中常见的真菌，食品中霉菌超标原因可能是加工用原料受霉菌污染，或者是产品存储、运输条件控制不当导致流通环节抽取的样品被霉菌污染。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。

三、多西环素

多西环素（强力霉素）是一种四环素类药物，一般用于治疗衣原体、支原体感染。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，多西环素（强力霉素）在禽（产蛋鸡禁用）的肌肉中最高残留限量为100μg/kg。长期食用多西环素残留超标的食品，可使病原体产生耐药性，可能在人体内蓄积，引起胃肠道症状、皮疹、嗜睡、口腔炎症、肝肾受损等，对人体健康有一定影响。

四、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)

又名恩氟奎林羧酸，属于氟奎诺酮类之化学合成抑菌剂，在预防和治疗畜禽的细菌性感染及支原体病方面有良好效果。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，恩诺沙星及其代谢产物环丙沙星在鱼类中的最大残留限量为100μg/kg。长期摄入恩诺沙星药物超标的动物性食品，可引起轻度胃肠道刺激或不适，如头痛、头晕、睡眠不良等症状，大剂量或长期摄入还可能引起肝损害。

五、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐是一种低毒高效防腐、防霉剂。在酸、碱条件下均有一定的抗菌作用，尤其对酵母菌和霉菌的抑制作用最强。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，黄酒中不得使用脱氢乙酸及其钠盐。由于脱氢乙酸可与血浆的白蛋白或组织中蛋白质的胺基结合，如果长期过量食用脱氢乙酸含量超标的食品可能会引起肝、肾和中枢神经系统的损伤。脱氢乙酸及其钠盐的原因可能是原料带入、违规使用或过程控制不严。

六、黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的物质，其毒性作用主要是对肝脏的损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定，花生油中的黄曲霉毒素B1均应≤20μg/kg。黄曲霉毒素B1是黄曲霉寄生曲霉产生的次生代谢产物的一种。它对包括人和若干动物具有较强的毒性，其危害性在于对人及动物肝脏等组织有破坏作用, 能诱使动物发生肝部、胃部等部位的癌症。黄曲霉毒素B1不合格的主要原因，可能是花生原料在种植、采收、运输及储存过程中受到黄曲霉霉菌污染，企业在生产时没有严格挑拣花生原料和进行相关检测等。

七、甲硝唑：

甲硝唑作为杀菌药在人用药品中应用广泛，而在养殖过程中投喂甲硝唑也能达到较好的杀菌效果。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，甲硝唑在鸡蛋中不得检出。长期食用含有甲硝唑的鸡蛋，人体会产生一定的抗药性，影响身体健康。本次鸡蛋中检出甲硝唑的原因，可能是养殖户不清楚国家对相关兽药使用的规定，未按规定合理使用药物。

八、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。主要用于蔬菜及果树的灰霉病防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，腐霉利在韭菜中的最大残留限量为0.2mg/kg。腐霉利对眼睛与皮肤有刺激作用，经口毒性低。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。

九、倍硫磷

倍硫磷是一种广谱速效的长效杀虫剂，对多种害虫有效，主要起触杀的胃毒作用，残效期长。根据根据GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的要求，豇豆中倍硫磷应≤0.05mg/kg，倍硫磷中毒后可诱发中间型综合症，主要表现为突触后的神经肌接触头损伤，罹及呼吸肌，重者可导致呼吸肌麻痹。豇豆中检出倍硫磷，可能是农户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。

十、三唑磷

三唑磷属于中等毒性非内吸有机磷广谱杀虫剂、杀螨剂、杀线虫剂，具有胃毒和触杀作用。主要用于棉花、粮食、果树等鳞翅目害虫、害螨、蝇类幼虫及地下害虫等。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，三唑磷在豇豆中的最大残留限量为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。