附件2

关于不合格检验项目的说明

一、恩诺沙星：

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。

二、大肠菌群：

大肠菌群数的高低，表明了粪便污染的程度，也反映了对人体健康危害性的大小，所以导致大肠菌群超标的主要原因是二次污染。如加工器具没有定期清洗消毒，操作人员在上完卫生间后洗手不彻底，个人卫生状况未达标，直接影响最终产品的卫生状况。如果大肠菌群严重超标，可能会引起肠道传染病或食物中毒。大肠杆菌群是评价食品卫生安全的重要指标之一，如严重超标，说明其卫生状况达不到安全要求。消费者如果使用大肠杆菌群超标的餐饮具，有可能引起呕吐、腹泻、肠胃感染等症状。餐具中检出大肠杆菌群的主要原因是产品清洗、灭菌不彻底，或存放过程中污染等原因导致。

三、氧乐果：

氧乐果属于有机磷类杀虫剂，具有较强的内吸、触杀和胃毒作用，主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。《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，氧乐果在豆类蔬菜中的最大残留限量为0.02mg/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、2,4-滴和2,4-滴钠盐：

2,4-滴和2,4-滴钠盐是一种植物生长调节剂类物质，有促进细胞分裂、防止落花、提高座果率、促进果实膨大，增加产量、形成少籽或无籽果实、早熟等作用。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，柑、橘中2,4-滴和2,4-滴钠盐应≤0.1 mg/kg。长期摄入2,4-滴和2,4-滴钠盐超标的农产品，会对人体内脏造成伤害，造成不可逆的损伤。柑、橘中2,4-滴和2,4-滴钠盐超标的原因可能是农户未按照要求超量使用农药。

五、阿维菌素：

阿维菌素是一种抗生素类药物，用于杀虫、杀螨、杀线虫，具有广谱、高效、低残留等特点。《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，阿维菌素在豇豆中的最大残留限量值为0.05mg/kg。豇豆中阿维菌素超标的原因，可能是菜农对农药使用的安全间隔期不了解违规使用农药。食用阿维菌素超标的食品，可能引起四肢无力、肌肉震颤等症状，甚至还可能导致抽搐、昏迷等。

六、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。

七、多菌灵：

多菌灵是一种广谱性杀菌剂，对植物由真菌（如半知菌、多子囊菌）引起的病害有防治效果，可用于叶面喷雾、种子处理和土壤处理等。《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，多菌灵在食荚豌豆中的最大残留限量值为0.02mg/kg。多菌灵在我国的使用范围广泛，对人、畜、鱼类、蜜蜂等有低毒，虽说多菌灵属低毒农药，但其残留能引起肝病和染色体畸变，对哺乳动物有毒害，对人的皮肤和眼睛有刺激反应，尤其是长期食用多菌灵超标的食物，存在致癌的风险。

八、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。

九、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。

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。

十一、营养标签-钠：

根据国家营养调查结果，我国居民既有营养不足，也有养过剩的问题，特别是脂肪和钠（食盐）的摄入较高，是引发慢性病的主要因素。依据、GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》预包装食品营养标签标示的任何营养信息，应真实、客观，不得标示虚假信息，不得夸大产品的营养作用或其他作用。本次抽检的1批次水果制品实际钠含量远超标签标示值，虚假信息会导致消费者的错误选择。

十二、地美硝唑：

地美硝唑是硝基咪唑类抗原虫药，可用于治疗禽组织滴虫病等。《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，地美硝唑为允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。长期大量食用检出地美硝唑的食品，可能在人体内蓄积，引起平衡失调以及肝肾功能损伤等。鸡蛋中检出地美硝唑的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

十三、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯：

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯是是一种拟除虫菊酯类杀虫剂，具有广谱、高效、快速的作用特点，对害虫以触杀和胃毒为主。《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，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在芹菜中的最大残留限量为0.5mg/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。

十四、酸价(以脂肪计)(KOH)：

酸价反映了油脂酸败的程度。在一般情况下，酸价略有升高不会对人体的健康产生损害，但如发生严重的变质时，所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适、腹泻等。《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099-2015)中规定，在糕点中最大限量值为5mg/g。产品中不合格的主要原因是使用酸败的油等原料、加工过程控制不当或者储运不当造成。