附件2

 部分不合格项目小知识

 **（一）恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）**

恩诺沙星为第三代人工合成喹诺酮类广谱抗菌药物，在动物体内的代谢主要是脱去乙基而成为环丙沙星。人体长期摄入可能产生耐药性，还可能引起轻度胃肠道刺激或不适，头痛、头晕、睡眠不良等，大剂量或长期摄入还可能引起肝损害。恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）超标的主要原因能是养殖过程违规使用。

**（二）蛋白质**

蛋白质是由氨基酸以肽键连接在一起，并形成一定空间结构的高分子有机化合物。蛋白质是构成机体组织、器官的重要成分，是构成机体多种重要生理活性物质的成分，还能供给能量。蛋白质缺乏和过量都对身体有害。蛋白质缺乏在成人和儿童中都可能发生，儿童更为敏感，易患蛋白质-能量营养不良。轻度的蛋白质缺乏主要影响儿童的体格生长，导致低体重和生长发育迟缓。蛋白质的食物来源可分为植物性和动物性两大类。植物性蛋白质中，谷类含蛋白质 8% 左右，是居民的主食，摄入量大，也是膳食蛋白质的主要来源。豆类含丰富的蛋白质，特别是大豆含量高达 35%~40%，氨基酸组成也比较合理，在体内的利用率较高，是植物蛋白质中的优质来源。

**（三）吡虫啉**

吡虫啉，内吸性杀虫剂，可层间传导，具有触杀和胃毒作用。食用食品一般不会导致吡虫啉的急性中毒，但长期食用吡虫啉超标的食品，对人体健康也有一定影响。《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，吡虫啉在香蕉中最大限量为0.52mg/kg。

**（四）孔雀石绿**

孔雀石绿是一种工业染料，因具有杀菌和抗寄生虫的作用，曾用于水产养殖。孔雀石绿在动物体内代谢为隐色孔雀石绿，长时间残留于生物体内。孔雀石绿为食品动物中禁止使用的药品(在动物性食品中不得检出)，水产品中检出孔雀石绿的原因：①在养殖过程中违规使用。孔雀石绿及隐色孔雀石绿均对人体肝脏具有潜在致癌性。长期食用检出孔雀石绿的食品，将会危害人体健康。

**（五）噻虫胺**

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜蛆等有较好防效。噻虫胺残留量超标的原因：①为快速控制虫害，加大用药量；②未遵守采摘间隔期规定。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

**（六）呋喃唑酮代谢物**

呋喃唑酮是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，其代谢物和蛋白质结合后稳定，故检测其代谢物来反映硝基呋喃类药物的残留情况。呋喃唑酮为食品动物中禁止使用的药品(在动物性食品中不得检出)。肉中检出呋喃唑酮代谢物的原因：①在养殖过程中违规使用。长期大量食用检出呋喃唑酮代谢物的食品，可能在人体内蓄积，引起恶心、呕吐、腹泻、头痛、头晕等症状。

**（七）铅**

铅是人体唯一不需要的微量元素，它是一种稳定的不可降解的污染物，在环境中可长期积累，过量的铅在人体内慢慢积累会酿成铅中毒，长期食用铅超标的产品，可能影响造血功能，导致免疫力低下，贫血甚至肾功能损害，铅对儿童的影响更甚，儿童对铅的吸收量比成年人要高几倍，当儿童的血铅浓度每100毫升达到60微克时，就会由智力障碍引起行为异常。蔬菜中检出铅含量超标，主要是蔬菜种植的土壤、水源受到污染所致。

**（八）酒精度**

酒精度（Alcohol% by volume）。酒精度是指在20℃条件下，每100毫升酒液中含有多少毫升的乙醇。产品明示质量标准及质量要求规定，酒精度含量应符合其标签明示值±1.0度。酒精度不合格主要原因可能是企业对产品质量控制不严、无法有效控制酒精度的高低；也可能是储存时间过长或销售环节滞留时间太久，包装不严密造成酒精挥发损失，也不排除生产者的检验器具未准确计量，检验结果出现偏差或低度酒冒充高度酒的情况。

**（九）菌落总数**

食品从原辅料到运输、贮存、加工成成品以及销售等各个环节场所的不当，都有可能导致产品菌落总数超标。企业没有按照产品工艺条件要求进行生产，生产环境差，生产车间、工具设施、操作人员清洁消毒不彻底，或者储运、销售环节保存不当都会导致产品菌落总数超标。

食品的菌落总数超标，会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。食用微生物超标严重的食品，很容易患痢疾等肠道疾病，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康安全。

**（十）钠**

钠是人体生命必需的常量元素，维持合适的钠钾摄入比例，对调节动脉血压的稳定以及高血压的发生发展起着重要的作用。2013年1月31日, 世界卫生组织发布新的食盐摄取指南, 明确指出钠摄入过量或钾摄入不足都是导致高血压的风险因素。钠超标的可能原因是生产厂家为了改善食品口感添加过多的食盐或含钠元素的食品添加剂，如苯甲酸钠，糖精钠等，从而造成了钠元素的积累。