附件1

**不合格项目的说明**

一、恩诺沙星

恩诺沙星属于喹诺酮类化学合成抗生素药物，使用后会导致残留积累在动物体内，长期食用恩诺沙星[超标](http://sd.dzwww.com/sdnews/201807/t20180710_17588606.htm)的动物性食品，可能导致该类药物在人体中产生蓄积，会对人体健康造成一定风险，可引起轻度胃肠道刺激或不适，大量或长期摄入可能引起肝损害。

二、氧氟沙星

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，因抗菌谱广、抗菌活性强等曾被广泛用于畜禽细菌性疾病的治疗和预防。《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告 第2292号）中规定，在食品动物中停止使用氧氟沙星（食品动物中不得检出）。牛蛙中检出氧氟沙星的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。长期摄入检出氧氟沙星的食品，可能会引起轻度胃肠道刺激或不适、头痛、头晕、睡眠不良等症状，大剂量还可能引起肝损害。

三、呋喃西林代谢物

呋喃西林属于硝基呋喃类广谱抗生素，曾广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，和蛋白质结合而相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反应硝基呋喃类药物的残留状况。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）中规定，呋喃西林类药物为禁用兽药，在动物性食品中不得检出。由于甲壳类水产样品可能存在内源性氨基脲，亦有可能导致呋喃西林代谢物检出。硝基呋喃类药物及其代谢物可能会引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死等病症，对人类健康造成危害。

## 四、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，持效期长，一般于作物病前或初期使用，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，虽可用于蔬菜，但必须控制使用剂量和安全间隔期。《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0.2 mg/kg。腐霉利经口毒性较低，但对眼睛与皮肤有一定的刺激作用。

五、糖精钠

糖精钠是食品生产中常用的甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，糖精钠在腌渍的蔬菜中的最大使用量为0.15g/kg。检出糖精钠超标的原因，可能是企业为节约食糖成本，增加产品甜度，而超限量使用甜味剂；也有可能是生产过程中计量不准确导致终产品超标。

六、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）是食品生产中常用的甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，甜蜜素在腌渍的蔬菜中的最大使用量为1.0g/kg。检出甜蜜素超标的原因，可能是企业为节约食糖成本，增加产品甜度，而超限量使用甜味剂；也有可能是生产过程中计量不准确导致终产品超标。

七、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且规定了同一功能的防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。防腐剂是指天然或合成的化学成分，用于加入食品以延迟微生物生长或化学变化引起的腐败。防腐剂可以抑制食品腐败菌的生长，延长食物的保质期，避免因食品腐坏导致的食品安全问题，目前，食品加工最常用的人工防腐剂有苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐等。正常食用添加防腐剂的食品会被被机体快速而有效的代谢和排出，对组织无明显损害，但是长期食用防腐剂超标的食品可能会引起胆结石、皮肤刺激性、过敏性和超敏性反应等不良反应。

八、二氧化硫残留量

二氧化硫、焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠等是有效的漂白剂、防腐剂、抗氧化剂，在食品加工生产中的应用由来已久，日常检测时以二氧化硫残留量作为判定依据。食品中二氧化硫残留的主要原因是厂家在生产过程中使用了亚硫酸盐（含硫磺）对产品进行熏蒸或浸泡，其目的即可以降低虫害，延长保存时间，又可以保持产品鲜艳的色泽，防止产品发生褐变。人体摄入少量二氧化硫和亚硫酸盐会被体内亚硫酸盐氧化酵素（酶）作用转变成硫酸盐，由尿液排出体外，因此一般不会对人体健康造成不良影响。但大量摄入二氧化硫超标的食物，易容易出现头晕、呕吐、腹泻、全身乏力、胃粘膜损失等，严重时会伤害肝、肾等脏器。人体长期过量摄入二氧化硫，则可能对各种系统、器官组织都会产生不利影响，例如损害支气管和肺，进而诱发各种呼吸道炎症。

九、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐是一种广谱食品防腐剂，其抑菌作用基本不受食品酸碱度的影响，也不受加热的影响，稳定性较高，对细菌、酵母菌、霉菌和大肠杆菌等微生物的生长都能起到很好的抑制作用，其防腐效果优于苯甲酸。脱氢乙酸急性毒性低。多种动物实验中，脱氢乙酸也没有表现出慢性毒性，只有长期超大剂量喂服（猴子每千克体重服用200mg）的情况下，才会引起生长紊乱和器官的生理变化。人体长期服用1.5-100mg的脱氢乙酸未见病变反应，过量服用则可能引起胆结石。

十、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。长期摄入检出苯甲酸及其钠盐的食品，可能对肝脏功能产生一定的损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，苯甲酸及其钠盐在腌渍的蔬菜中的最大使用量为1.0g/kg。检出苯甲酸及其钠盐超标的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超限量使用。长期摄入违规添加苯甲酸及其钠盐的食品，可能对肝脏功能产生一定的影响

十一、6-苄基腺嘌呤（6-BA）

6-苄基腺嘌呤（6-BA）是一种植物生长调节剂，曾在豆芽生产中被广泛使用。《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（6-BA）的原因，可能是生产者为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

十二、大肠菌群

大肠菌群是指示食品污染状况常用的指标之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大,对人体健康具有潜在危害。造成糕点大肠菌群超标的原因，可能是糕点加工所用的原料、包装材料受到污染，或者是在糕点生产过程中受到人员、工具器具等生产设备、环境污染等。

十三、酒精度

酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇酒精的毫升数，即体积(容量)的百分数。酒精度是白酒的理化指标，未达到产品标签明示要求的原因，可能是包装不严密造成酒精挥发；还可能是生产企业为降低成本，用低度酒冒充高度酒。酒精度超过产品标签明示要求的原因可能是生产企业检验能力不足或者计量器具不能准确计量，造成产品出厂检验结果不准确。