附件1

**不合格项目的说明**

一、毒死蜱

毒死蜱又名氯吡硫磷，是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，毒死蜱在小青菜中的最大残留限量值为0.1mg/kg。小青菜中毒死蜱超标的原因，可能是为快速控制病情加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

二、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。《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，恩诺沙星在鱼的皮和肉中最大残留限量值均为100μg/kg。恩诺沙星超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时的药物残留量超标。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。

三、替米考星

替米考星是一种半合成大环内酯类畜禽专用抗生素，主要用于动物感染性疾病的防治。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定中规定替米考星在鸡的肌肉中最高残留限量为150μg/kg。替米考星在饲料中滥用会使动物组织中替米考星残留超标，长期食用替米考星超标的动物食品可能会危害人体健康。

四、酸价（以脂肪计）

酸价是脂肪中游离脂肪酸含量的标志。脂肪在贮存过程中，由于酶的作用、微生物作用或者是热都可能产生游离脂肪酸，而油脂的质量和游离脂肪酸有关。酸价表征的是食品中油脂的稳定性，酸价越高，说明食品发生氧化酸败的可能性越大。炒货食品及坚果制品、生干籽类含有较高的营养价值，但由于脂肪含量尤其是不饱和脂肪酸含量高，油脂容易氧化，表现为产品酸价超标，产品有哈喇味等现象。或者因为油炸类炒货食品使用的油脂质量不过关，或者在原料和成品贮存过程中储存环境不符合要求或储存时间过长，导致炒货食品的酸价超标。摄入酸价超标的食物易刺激肠道，引起恶心、呕吐、腹泻等症状，长期食用对人体健康有一定影响。