附件1

**不合格项目的说明**

1. 酸价

酸价是油脂中游离脂肪酸含量的指标，油脂在长期保藏过程中，由于光、酶和热的作用发生缓慢水解，产生游离脂肪酸。而脂肪的质量与其中游离脂肪酸的含量有关，一般常用酸价作为衡量标准之一。在生产过程中，酸价可以作为水解程度的指标，在储藏过程中，其可作为酸败的指标。酸价不合格，一般会伴随产品有“哈喇”味。食用酸价超标的食品，可能引起人体肠胃不适、腹泻甚至损害肝脏，危害人体健康安全。

1. 毒死蜱

菜农对安全间隔期不了解，对相关农药的禁用或限用情况不明确，农药滥用、过量甚至违规使用一些禁用或限用的农药可能是导致蔬菜中毒死蜱超标的主要原因。毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂，毒死蜱对鱼类及水生生物毒性较高，在土壤中残留期较长。长期暴露在含有毒死蜱的环境中，可能会导致神经毒性、生殖毒性，影响胚胎的生长发育。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，对人体健康有一定的影响。

三、恩诺沙星

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。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。《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，恩诺沙星在淡水鱼的肌肉中最大残留限量值为100μg/kg。鳊鱼中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。

四、倍硫磷

倍硫磷是农药杀虫剂，杀螨剂。倍硫磷是对人、畜低毒的有机磷杀虫剂，对多种害虫有效，主要起触杀的胃毒作用，残效期长。豇豆中倍硫磷农药残留超标可能是种植时过量使用。

五、黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的真菌毒素。食用黄曲霉毒素B1超标的食品，可能对肝脏造成损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定，黄曲霉毒素B1在花生及其制品中的最大限量值为20μg/kg。黄曲霉毒素B1超标的原因，可能是生产企业使用的原料因储存条件不当产生了黄曲霉毒素B1；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

六、脱氢乙酸

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。

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。