**不合格项目说明**

**一、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。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。《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，噻虫胺在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。姜中噻虫胺残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

**二、五氯酚酸钠**

五氯酚酸钠是一种氯代酚农药，化学性质稳定，在世界范围内被广泛使用，我国防治吸血虫时作为灭钉螺的农药使用，属于有机氯农药，常被用作除草剂、杀菌剂，或用于鱼塘虾塘的消毒。《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，五氯酚酸钠为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。动物性食品中检出五氯酚酸钠，可能为违规使用五氯酚，而五氯酚酸钠由于其水溶性，易造成水或土壤污染，通过食物链作用进入牲畜体内，进而进入人体内。五氯酚酸钠能抑制生物代谢过程中氧化磷酸化作用，长期摄入这类物质，可能会对人体的肝、肾及中枢神经系统造成损害。

**三、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。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。《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。鸡蛋中检出地美硝唑的原因，可能是用药治疗蛋鸡疾病导致地美硝唑在其体内残留，进而传递至鸡蛋中。

**四、过氧化值**

过氧化值是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物，一般以100g（或 Ikg ）被测油脂使碘化钾析出碘的克数表示。 POV 是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。该指标不合格一般不会对人体的健康产生损害，但过多食用，严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。一般情况下，如果食品氧化变质，消费者在食用过程中能辨别出哈喇等异味，需避免食用。过氧化值超标的原因可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致产品酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，储存不当，或未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。此外，植物油精炼不到位也可能造过氧化值不合格。

## 五、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。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药菌株。水产品中恩诺沙星超标的原因，可能是养殖户为快速控制疫病，违规加大用药量；也可能是养殖户不遵守休药期规定，致使产品上市销售时残留超标。

**六、呋喃唑酮代谢物**

呋喃唑酮是一种硝基呋喃类[抗生素](https://baike.baidu.com/item/%E6%8A%97%E7%94%9F%E7%B4%A0/107725" \t "https://baike.baidu.com/item/%E5%91%8B%E5%96%83%E5%94%91%E9%85%AE/_blank)，可用于治疗细菌和原虫引起的[痢疾](https://baike.baidu.com/item/%E7%97%A2%E7%96%BE/672047" \t "https://baike.baidu.com/item/%E5%91%8B%E5%96%83%E5%94%91%E9%85%AE/_blank)、[肠炎](https://baike.baidu.com/item/%E8%82%A0%E7%82%8E/2120710" \t "https://baike.baidu.com/item/%E5%91%8B%E5%96%83%E5%94%91%E9%85%AE/_blank)、[胃溃疡](https://baike.baidu.com/item/%E8%83%83%E6%BA%83%E7%96%A1/808398" \t "https://baike.baidu.com/item/%E5%91%8B%E5%96%83%E5%94%91%E9%85%AE/_blank)等胃肠道疾患。呋喃唑酮为[广谱抗菌药](https://baike.baidu.com/item/%E5%B9%BF%E8%B0%B1%E6%8A%97%E8%8F%8C%E8%8D%AF/7288278" \t "https://baike.baidu.com/item/%E5%91%8B%E5%96%83%E5%94%91%E9%85%AE/_blank)，对常见的革兰氏阴性菌和阳性菌有抑制作用。中华人民共和国农业部将呋喃唑酮列为禁止使用的药物，不得在动物性食品中检出。呋喃唑酮及其代谢物在动物源性食品中的残留可以通过食物链传递给人类，长期摄入会引起各种疾病，呋喃唑酮具有致癌作用。

## 七、水分

水分属于理化指标，水分高低反映产品的含水量。合理

的水分控制，可避免产品的功效成分或营养物质分解、酶解变质、霉变等，有助于保持产品质量稳定。干制蔬菜水分含量不符合要求的原因，可能是生产企业对生产工艺控制不到位、包装材料密封性差，或储运时的环境条件

**八、啶虫脒**

啶虫脒属内吸性杀虫剂，具有层间传导活性和触杀、胃毒作用。适用作物叶面和土壤处理，特别适用于蔬菜、果树和茶树。食用啶虫脒超标的食品，一般不会导致啶虫脒的急性中毒，但长期食用啶虫脒超标的食品，对人体健康会产生危害。《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，啶虫脒在普通白菜中的最大残留限量值为1mg/kg。青菜中啶虫脒超标的原因，可能是为快速控制虫害加大用药量，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。

**九、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。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，其含量应符合标签明示要求，不达标主要影响产品的品质。酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平低，无法有效控制酒精度的高低；酒精度超过产品标签明示要求的原因不排除生产企业检验技术能力不足，造成产品出厂检验结果不准确；也可能生产企业检验器具未准确计量，检验结果出现偏差的情况。