**不合格项目说明**

**一、2,4-滴和2,4-滴钠盐**

2,4-滴和2,4-滴钠盐是选择性内吸传导激素型化学制剂，对植物有强烈的生理活性。低浓度时（1～30ppm）具有植物生长素之功能，可刺激作物生长，保花防落果，促进果实膨大，产生无籽果实，促进早熟，可作为植物生长调节剂，适用作物番茄、茄子、辣椒、西葫芦、柑桔等作物。较高浓度则抑制生长，更高浓度时可使作物畸形发育致死，可作为除草剂。

根据（GB2763-2021）《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定，柑橘中2,4-滴和2,4-滴钠盐的最大残留限量为0.1mg/kg。

造成农药残留超标的主要原因可能是农户对于施用农药时剂量把握的不够准确，喷洒时不够规范造成的。长期食用农药残留超标的柑橘，虽然不会导致急性中毒，但可能对人体健康产生一定的不良影响。

## 二、恩诺沙星(以恩诺沙星和环丙沙星之和计)

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。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。

**三、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）**

亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）一种具有护色和防腐作用的食品添加剂，广泛应用于肉制品生产加工过程中。亚硝酸盐作为护色剂，可以使肉制品呈现出鲜艳的颜色，同时还具有防腐作用，可以抑制微生物的生长繁殖。亚硝酸盐能使血液中正常携氧的低铁血红蛋白氧化成高铁血红蛋白，因而失去携氧能力而引起组织缺氧。亚硝酸盐同时还是一种致癌物质，据研究，食道癌与患者摄入的亚硝酸盐量呈正相关性，亚硝酸盐的致癌机理是:在胃酸等环境下亚硝酸盐与食物中的仲胺、叔胺和酰胺等反应生成强致癌物N一亚硝胺。亚硝胺还能够透过胎盘进入胎儿体内，对胎儿有致畸作用。

造成亚硝酸盐超标的主要原因可能是生产厂家为使产品颜色更为鲜艳，并使产品具有更长的保质期，在生产加工过程中超限量使用亚硝酸盐所致。

**四、酸价（以脂肪计）**

酸价，又称酸值，主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。

《食品安全国家标准糕点、面包》（GB7099—2015）中规定，糕点中酸价（以脂肪计）的最大限量值为5mg/g。

调味面制品、食用油、锅巴、炒货食品及坚果制品、坚果与籽类食品、糕点、薯类、膨化食品中酸价（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是企业原料采购把关不严，也可能是生产工艺不达标，还可能与产品储藏条件不当有关。