附件1

**不合格项目的说明**

一、含盐量（以氯化钠计）

食盐是人体所需重要的物质。根据该大哥大口客榨菜芯产品执行标准和标签明示属于浙式低盐方便榨菜，含盐量（以氯化钠计）检测值高于浙式低盐方便榨菜执行标准和标签明示要求会影响食用味型和滋味。酱腌菜含盐量不达标的原因，可能是生产企业对原辅料质量控制不严格；也可能是生产加工过程中搅拌不均匀或生产企业未按执行标准要求添加食盐。

二、氨基酸态氮（以氮计）

氨基酸态氮是该陈年花雕风味调味料产品特征性品质指标之一，氨基酸态氮含量越高，调味料的质量越好，鲜味越浓。氨基酸态氮不符合该产品企业标准规定的质量要求主要是影响产品的风味。调味料中氨基酸态氮不达标的原因，可能是产品生产工艺不符合标准要求；也可能是产品配方缺陷的问题；还有可能是个别企业为降低成本而故意掺假或者计量设备未校准，称量不准确造成。

三、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。

四、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。

五、镉（以Cd计）

镉（以Cd计）是一种蓄积性的重金属元素。长期食用镉（以Cd计）超标的食品，可能对肾脏、肝脏和骨骼造成损害，还可能影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，镉（以Cd计）在甲壳类的最大限量值为0.5mg/kg。梭子蟹中镉（以Cd计）超标的原因，可能是在生长过程中富集了环境中的镉元素。

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、呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮属于硝基呋喃类抗生素，为杀菌剂，主要用于敏感菌所致的细菌性痢疾、肠炎、霍乱。硝基呋喃类药物是一种广谱抗生素，对大多数革兰氏阳性菌、革兰氏阴性菌、真菌和原虫等病原体均有杀灭作用，是水产养殖中禁用的药物。因其价格低廉且治疗效果好，常被不良商家违法应用于水产类养殖时病害的预防和治疗。该类药物用于消毒防腐，不口服，但此类药物在动物源性食品中的残留可以通过食物链传递给人类，长期摄入会引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害等各种疾病。

八、氟苯尼考

氟苯尼考是一种农业部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病，尤其对呼吸系统感染和肠道感染疗效明显，《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，氟苯尼考在产蛋家禽中禁用（家禽蛋中不得检出），鸭蛋中检出氟苯尼考的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

九、过氧化值

过氧化值是表示油脂和脂肪酸等被氧化程度的一种指标。过氧化值超标，则说明样品已被氧化而变质。在一般情况下，过氧化值略有升高不会对人体的健康产生损害，但是，人食用过氧化值超标的食品后可能会导致肠胃不适、腹泻并损害肠胃，加速衰老，皮肤长斑等多种不良后果。过氧化值越高，说明食品被氧化程度越高，对人体的危害也越大。