附件1

**部分不合格项目的小知识**

**一、过氧化值(以脂肪计)**

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体产生损害，但长期食用过氧化值严重超标食品可能导致肠胃不适、腹泻等症状。《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730—2015）中规定，腌腊肉制品的过氧化值最大限量值为0.5g/100g。腌腊肉制品中过氧化值检测值超标的原因，可能是原料中的脂肪已经被氧化，还可能与产品在储存过程中环境条件控制不当等有关。

**二、二氧化硫残留量**

二氧化硫对食品有漂白和防腐作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后会产生二氧化硫的残留。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，干制蔬菜中二氧化硫残留量应≤0.2g/kg。一般食用情况下，少量的二氧化硫进入人体后会以硫酸盐形式排出体外，不易对人体健康造成不良影响，但对二氧化硫有过敏反应的人（如哮喘病患者等），则会出现气喘、头痛或恶心等过敏症状。若长期超量摄入二氧化硫超标的食品，则可能对人提交健康造成危害，其毒性表现为胃肠道反应，如恶心、呕吐等。

**三、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）**

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，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（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物和鱼类，在牛、禽和其他动物的肌肉及脂肪中的最大残留限量为100μg/kg，在鱼类的皮和肉中的最大残留限量为100ug/kg，家禽产蛋期中禁用。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，对人体健康有一定影响。