**关于部分检验项目的说明**

一、恩诺沙星

恩诺沙星，又名恩氟奎林羧酸，属于氟喹诺酮类药物，化学合成广谱抑菌剂，在预防和治疗畜禽的细菌性感染及支原体病方面有良好效果，广泛应用于畜牧、水产等养殖业中。恩诺沙星不合格的主要原因是为提高防治效果，在生长过程中由于缺乏相应的理论指导普遍存在药物滥用、随意添加，没有经过合理的休药期或在运输过程中超量添加导致。长期摄入喹诺酮类药物超标的动物性食品，可引起轻度胃肠道刺激或不适，头痛、头晕、睡眠不良等症状，大剂量或长期摄入还可能引起肝损害。

二、水胺硫磷

是一种有机化合物是一种广谱性杀虫、杀螨剂，具有触杀、胃毒和杀卵作用，对螨类及鳞翅目、同翅目害虫具有良好的防治效果，主要用于防治棉花红蜘蛛、棉蚜、棉伏蚜、棉铃虫（幼虫和卵）、红铃虫卵、斜纹夜蛾、水稻三化螟，对各类介壳虫也有良好效果。

2022年3月16日，农业农村部发布通知，自2022年9月1日起，撤销水胺硫磷原药及制剂产品的农药登记， 禁止生产 。已合法生产的产品在质量保证期内可以销售和使用，自2024年9月1日起禁止销售和使用。

三、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。过氧化值超标的原因，可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料储存不当，导致脂肪过度氧化，使得终产品过氧化值超标。食用过氧化值超标的食品，可能导致肠胃不适、腹泻等症状。

四、倍硫磷

倍硫磷是一种有机化合物，是一种广谱速效的长效杀虫剂，对多种害虫有效，主要起触杀的胃毒作用，残效期长，对螨类效果不如甲基对硫磷，主要用于防治大豆食心虫，棉花害虫，果树害虫，蔬菜和水稻害虫，对于防治蚊，蝇，臭虫，虱子，蟑螂也有良好效果。本品为间接抑制剂，其有机磷在毒症状出现较迟，作用慢，但接续时间长，并且症状常出现反复。近年发现，本品急性中毒后可诱发中间型综合症，主要表现为突触后的神经肌接触头损伤，罹及呼吸肌，重者可导致呼吸肌麻痹。

五、甲基异柳磷

甲基异柳磷是一种有机化合物，主要用作新型土壤杀虫剂，具有较强触杀和胃毒作用，杀虫谱广、残效期长，对地下害虫的防治效果与辛硫磷相近。

2022年3月，为保障农产品质量安全、人畜安全和生态环境安全，根据《中共中央国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》《农药管理条例》，经国务院同意，决定对甲基异柳磷等4种高毒农药采取淘汰措施。自2024年9月1日起禁止销售和使用。自2022年9月1 起，撤销其原药及制剂产品的农药登记， 禁止生产 。已合法生产的产品在质量保证期内可以销售和使用，自2024年9月1日起禁止销售和使用

六、尼卡巴嗪

尼卡巴嗪为二硝基均二苯脲和羟基二甲基嘧啶复合物。为黄色或黄绿色粉末；无臭，稍具异味。本品在[二甲基甲酰胺](https://baike.baidu.com/item/%E4%BA%8C%E7%94%B2%E5%9F%BA%E7%94%B2%E9%85%B0%E8%83%BA/3951753?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)中微溶，在水、乙醇、[乙酸乙酯](https://baike.baidu.com/item/%E4%B9%99%E9%85%B8%E4%B9%99%E9%85%AF/2539400?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)、氯仿、乙醚中不溶。用于预防鸡和[火鸡球虫病](https://baike.baidu.com/item/%E7%81%AB%E9%B8%A1%E7%90%83%E8%99%AB%E7%97%85/8002185?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)。

七、吡虫啉

吡虫啉是一种硝基亚甲基类内吸[杀虫剂](https://baike.baidu.com/item/%E6%9D%80%E8%99%AB%E5%89%82/84412?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)，属氯化烟酰类杀虫剂，又称为新烟碱类杀虫剂，化学式为C9H10ClN5O2。具有广谱、高效、低毒、低残留，害虫不易产生抗性，并有触杀、胃毒和内吸等多重作用 [1]  。害虫接触药剂后，中枢神经正常传导受阻，使其麻痹死亡。产品速效性好，药后1天即有较高的防效，残留期长达25天左右。药效和温度呈正相关，温度高，杀虫效果好。主要用于防治刺吸式口器害虫。

八、酸价（以脂肪计）

酸价主要反映食品中油脂的酸败程度，食品中酸价超标会产生哈喇味。酸价超标的原因，可能是生产企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏运输条件不当等。食用酸价超标的食品，可能引起肠胃不适等症状。