**不合格项目说明**

一、恩诺沙星

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，恩诺沙星在家禽和其他动物肌肉中的最大残留限量值均为100μg/kg。水产品中恩诺沙星残留量超标的原因，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，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

二、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。酒精度是白酒的质量指标，《清香型白酒》（GB/T 10781.2-2006）中规定，酒精度实测值与产品标签明示要求允许差为±1.0%vol，其含量应符合相关要求。酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是包装不严密造成酒精挥发；还可能是企业用低度酒冒充高度酒。

三、过氧化值(以脂肪计)

过氧化值（以脂肪计）主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着产品中油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。造成过氧化值超标的原因，可能是原料中脂肪储存不当导致脂肪氧化、生产用油变质，或者样品漏气、储存过程中环境条件控制不当，产品在储存过程中环境条件控制不当等导致油脂酸败，或者使用的原料存储时间较长，以及产品存储时间过长等有关。