**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。鳝鱼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。

三、过氧化值

过氧化值（peroxide value, POV）是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物，一 般以 100g（或 1kg）被测油脂使碘化钾析出碘的克数表示。POV 是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。当 POV 上升到一定程度后，油脂开始出现感官形状上的改 变。POV 并非随着酸败程度的加剧而持续升高，当油脂由哈喇味变辛辣味、色泽变深、粘 度增大时，POV 反而会降至较低水平。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，一般情况下，当 POV 超过 0.25g/100g，即表示酸败。该指标不合格一般不会对人体的健康产生损害，但过多食用，严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。一般情况下，如果食品氧化变质，消费者在食用过程中能辨别出哈喇等异味，需避免食用。过氧化值超标的原因可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致产品酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，储存不当，或未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。

三、倍硫磷

倍硫磷是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药，对蚜虫等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用倍硫磷超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，倍硫磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。豇豆中倍硫磷残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

四、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

苯甲酸及其钠盐是食品工业中一种常见的防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。但过量食入苯甲酸会引起腹泻、肚痛、心跳快等症状，长期使用可能引起肝肾脏的慢性损害。苯甲酸及其钠盐超范围添加的原因，可能是企业为延长产品保质期，或弥补产品生产过程卫生条件不佳而在生产制作和加工处理环节违规使用防腐剂。

五、铅(以Pb计)

铅(以Pb计)是最常见的重金属元素污染物之一。铅对人体具有慢性蓄积性的危害，长期摄入铅超标的食品，可能对人体神经系统、造血系统、心血管系统和泌尿系统造成损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，韭菜中铅的最大限量值为0.1mg/kg。铅超标的原因，可能是生产企业使用铅含量超标的原料；也可能是食品生产加工过程中生产场所、加工设备中的铅迁移带入，使得终产品铅含量超标。

六、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐属于咪唑类杀菌剂，为广谱性杀菌剂，对多种作物由子囊菌和半知菌引起的病害具有明显的防效，对大田作物、水果蔬菜上的多种病害具有治疗和铲除作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐的最大残留限量为0.3mg/kg。山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标的原因，可能是为控制病情不遵守休药期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。