附件1

部分不合格项目的小知识

一、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

在食品生产中，脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑菌能力强。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，糕点最大限量值为0.5g/kg。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，水果制品为不得使用。糕点中脱氢乙酸及其钠盐不合格的原因，可能是在生产加工环节超限量使用；水果制品中脱氢乙酸及其钠盐不合格的原因，可能是在生产加工环节超范围使用，以达到延长保质期的目的。脱氢乙酸及其钠盐能迅速而完全地被人体组织所吸收，进入人体后即分散于血浆和许多的器官中，有抑制体内多种氧化酶的作用，长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品，可能对人体造成一定危害。

二、铅（以Pb计）

铅是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，油脂及其制品中铅的最大限量值为0.1 mg/kg。铅超标的原因，可能是原料在种植过程中对环境中铅元素的富集，或辅料带入，亦可能是食品生产加工过程中加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。铅可在人体内积累，长期摄入铅超标的食品可能会影响大脑和神经系统。

三、氧氟沙星

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，因抗菌谱广、抗菌活性强等曾被广泛用于畜禽细菌性疾病的治疗和预防。《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告第2292号）中规定，在食品动物中停止使用氧氟沙星（动物性食品中不得检出）。氧氟沙星残留在人体中蓄积，可能引起人体的耐药性。长期摄入检出氧氟沙星的食品，可能会引起轻度胃肠道刺激或不适、头痛、头晕、睡眠不良等症状，若大量摄入还可能引起肝损害。

四、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。《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，恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物（在牛、禽和其他动物的肌肉中的最高残留限量为100 μg/kg），在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。长期摄入检出恩诺沙星的动物性食品，可能会引起轻度胃肠道刺激或不适、头痛、头晕、睡眠不良等症状，过多摄入还可能引起肝损害。

五、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯

氯氰菊酯和高效氯氰菊酯是一种拟除虫菊酯类杀虫剂，具有广谱、高效、快速的作用特点，对害虫以触杀和胃毒为主。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，氯氰菊酯和高效氯氰菊酯在韭菜中的最大残留限量为1mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。