附件4

不合格项目说明

五氯酚酸钠

五氯酚酸钠，又名五氯酚钠，易溶于水、醇、丙酮，不溶于苯，有臭味。五氯酚酸钠属于有机氯农药， 常被用作除草剂或者杀菌剂。养殖户还曾经把它当做杀螺剂，将五氯酚钠固体加入水中，用于消灭池塘、稻田内寄生血吸虫的宿主钉螺等。由于五氯酚酸钠易溶于水，使它极易扩散，容易造成水、土壤污染，再通过食物链作用，进入动植物体内，残留于食品中，进而对人畜造成毒害。五氯酚钠通过食物链进入人畜体内分解为五氯酚，五氯酚具有有机氯和酚的毒性，能抑制生物代谢过程中氧化磷酸化作用，可对人体的肝、肾及中枢神经系统造成损害。

大肠菌群

大肠菌群是革兰氏阴性杆菌，都是直接或间接的来自任何温血动物的粪便，其食品卫生学意义一是食品被粪便污染的指示菌，另一个是肠道病原菌污染食品的指示菌。由于大肠杆菌能更好的指示粪便污染，因此在大肠菌群群体中一般主要检测大肠杆菌的存在。大肠杆菌主要来源于肠道。可以通过食物传播、水传播、人与人之间的亲密接触也可以传播大肠杆菌。可致病性的大肠杆菌可以使患者出现各种症状，包括严重的水泻、带血腹泻、发烧、腹绞痛及呕吐。情况严重时，更可能并发急性肾病。5岁以下的儿童出现该等并发症的风险较高。若治疗不当，可能会致命。目前，大部分食品标准中均规定了大肠菌群的要求和限量，以使之在生产、储存、运输、销售等各个环节均应保持良好的卫生状况，保证产品质量和食用安全。

甲氧苄啶

甲氧苄啶为一种广谱抗菌药，常与磺胺类药物一起使用，因此也被称为“磺胺增效剂”。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB31650-2019）中规定，家禽鸡肉中甲氧苄啶的最大残留限量值为50μg/kg。畜禽肉中甲氧苄啶超标的原因，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，致使上市销售时产品中的药物残留未降解至标准限量以下。长期食用甲氧苄啶超标的食品，可能引起恶心、呕吐、皮疹、头痛等症状，还可能造成肝肾损害。

铅（以Pb计）

铅是一种常见的重金属元素污染物，会严重危害人体健康。长期食用铅超标的食品，可能会对人体的血液系统、神经系统产生损害，尤其对儿童生长和智力发育的影响较大。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，铅（以Pb计）在新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外）中的限量值为0.1mg/kg。生姜中铅（以Pb计）检测值超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的铅元素。

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，恩诺沙星在鱼的皮+肉中最高残留限量为100μg/kg。淡水鱼中恩诺沙星超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。摄入恩诺沙星超标的食品，可能会引起头晕、头痛、睡眠不良、胃肠道刺激或不适等症状，甚至还可能引起肝损害。