**附件1**

部分不合格项目的小知识

一、恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，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。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。鱼中恩诺沙星超标的原因，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，致使产品上市销售时的药物残留量超标。

二、酸价

酸价主要反映食品中油脂的酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。黑芝麻中酸价超标的原因，可能产品储藏运输条件不当。

三、多菌灵

多菌灵是一种高效低毒内吸性[杀菌剂](https://baike.so.com/doc/5345644-5581089.html" \t "https://baike.so.com/doc/_blank)，有内吸治疗和保护作用。对多种作物由[真菌](https://baike.so.com/doc/5402168-5639854.html" \t "https://baike.so.com/doc/_blank)(如半知菌、多[子囊菌](https://baike.so.com/doc/6369703-6583346.html" \t "https://baike.so.com/doc/_blank))引起的[病害](https://baike.so.com/doc/322647-341749.html" \t "https://baike.so.com/doc/_blank)有防治效果。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，多菌灵在韭菜中的最大残留限量为2mg/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。

四、霉菌

霉菌是自然界中常见的真菌，霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值，食品中霉菌超标的原因，可能是加工用原料受霉菌污染，或是生产过程消毒不彻底，或是储运条件控制不当导致流通过程中样品受霉菌污染。