部分不合格项目的小知识

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（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）在产蛋鸡中禁用。鸡蛋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，可能引起头晕、头痛、睡眠不良、胃肠道不适等症状，甚至还可能引起肝脏损害。

二、山梨酸及其钾盐

山梨酸及其钾盐是食品防腐保鲜剂，具有广泛的抑菌效果和防霉性能。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在酱卤肉制品中最大使用量为0.075 g/kg，该项目不合格原因可能是企业为增加产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超限量使用，或者未准确计量。长期食用山梨酸超标的食品，可能会对健康造成一定影响。

三、耗氧量（以O2计）

耗氧量主要反映水中有机物尤其是氯化物的含量。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中规定，包装饮用水中耗氧量（以O2计）不应超过2.0mg/L。饮用水中耗氧量超标，原因可能是原水中氯化物含量过高，企业生产过程去除不到位；企业过量使用消毒剂或消毒剂清洗不彻底，或者长期不更换滤膜。