附件2

部分不合格项目小知识

一、铅（以Pb计）

铅是最常见的重金属元素污染物之一。铅是一种慢性和积累性毒物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，肉制品中铅（以Pb计）限量值为≤0.5mg/kg；香辛料类中铅（以Pb计）限量值为≤3.0mg/kg。烤肉和孜然粉中重金属铅超标的原因可能是环境污染带入原料，说明生产企业对原料把关不严，可能是使用了铅含量超标的原料，也有从生产设备迁移入食品的可能。

二、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）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）。鸡肉和鸽子肉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。