附件 4

部分不合格项目解读

一、水产品（牛蛙）中不合格项目恩诺沙星解读

恩诺沙星属喹诺酮类药，具有广谱抗菌作用，被广泛用于畜禽、水产等细菌性疾病的治疗和预防。《食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)中规定，恩诺沙星（残留标志物为恩诺沙星与环丙沙星之和）在其他动物中的最大残留限量均为 100μg/kg。牛蛙中恩诺沙星超标的原因可能是养殖户或者经营商贩在养殖和贩卖的过程中违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

二、蔬菜制品（酱腌菜）不合格项目二氧化硫残留量解读

焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠是酱腌菜中常用的漂白剂、防腐剂和抗氧化剂，其生成的二氧化硫可防止食品褐变，保持产品品质和色泽，延长保质期。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）中规定酱腌菜中二氧化硫的最大残留限量为 0.1g/kg。酱腌菜中二氧化硫超标的原因可能是生产企业为提高产品品质，超限量使用了食品添加剂。

三、蔬菜制品（酱腌菜）不合格项目苯甲酸解读

酱腌菜中食品添加剂苯甲酸超标，原因可能为：一是企业为了使产品有更好的卖相或口感或延长保质期，故意超范

围、超限量使用食品添加剂；二是对标准和相关规定的理解不到位，没有正确掌握各食品添加剂的使用量；三是产品加工过程中没有进行严格的质量控制。苯甲酸常作为防腐剂用于食品生产加工，苯甲酸有防止变质发酸、延长保质期的效果，在世界各国均被广泛使用，当食品中少量添加苯甲酸时，对人体毒害较小。经常食用苯甲酸含量超标的食品，会对人体肝脏和神经系统等造成危害，特别是对代谢排毒能力较弱的老人、孕妇、小孩危害更明显。

四、蔬菜制品（食用菌制品）不合格项目山梨酸解读

山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。《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）在加工食用菌的最大使用量为0.5g/kg。加工食用菌中山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）检测值超标的原因，可能是企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超限量使用；也可能是在使用过程中未准确计量。