部分不合格项目解读

一、食用农产品（香蕉） 不合格项目吡虫啉解读

吡虫啉属内吸性杀虫剂，具有触杀和胃毒作用。少量的残留不会引起人体急性中毒， 但长期食用吡虫啉超标的食品，对人体健康也有一定影响。食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，吡虫啉在香蕉中的最大残留量为0.05mg/kg。香蕉中检出吡虫啉超标， 可能是农户为控制虫害，加大了用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

二、食用农产品（淡水鱼）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）在鱼中的最大残留限量为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。

三、粉丝粉条不合格项目铝的残留量解读

硫酸铝钾（又名钾明矾）和硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后会产生铝残留。

铝不是人体必需微量元素，不参与正常生理代谢，具有蓄积性，过量摄入会影响人体对铁、钙等成份的吸收，导致骨质疏松、贫血，甚至影响神经细胞的发育。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，粉丝粉条中铝的最大残留限量值为 200 mg/kg。粉丝粉条中铝含量超标的原因可能是生产者为增加粉丝粉条的韧性，减少烹饪过程中的断条、糊汤等，在生产过程使用了过量的明矾。

四、酱卤肉制品不合格项目苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）解读

苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）是食品工业中常见的防腐剂，对霉菌、酵母和部分细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，酱卤肉制品中不得使用苯甲酸及其钠盐。苯甲酸及其钠盐不合格的原因，可能是生产厂家为延长产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超范围使用。