

附件 4

部分不合格项目解读

一、食用农产品（芒果）不合格项目吡唑醚菌酯解读

吡唑醚菌酯，是具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂。食用食品一般不会导致吡唑醚菌酯的急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，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，芒果中吡唑醚菌酯残留量不得超过 0.05mg/kg。芒果中吡唑醚菌酯超标可能是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、调味品不合格项目二氧化硫残留量解读

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体造成健康危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，二氧化硫残留量在八角中最大检出量为 0.15g/kg，在山柰、白芷中不得使用。调味品中二氧化硫残留超标的原因，可能是生产企业为了提高产品色泽、防腐或降低成本而用硫磺熏过，导致终产品中二氧化硫残存。

三、水果制品（蜜饯）不合格项目相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和解读

合成着色剂是指以给食品着色为主要目的的添加剂，在现代食品行业中应用广泛。该项目要求最常见于相同色泽着色剂混合使用，在

GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》表 A.1 中列出的具有同一功能的食品添加剂在同一食品中混合使用时，食品添加剂各自的实际使用量占其最大使用量的比例之和不能超过 1。该项目不合格可能是生产企业未严格按照国家标准要求使用食品添加剂，大量添加同一种颜色的不同色素或者未准确计量所致。

四、水果制品（蜜饯）不合格项目日落黄解读

日落黄是一种橙红色的粉末或颗粒，是一种合成着色剂，食用黄色色素。如果长期过量食用日落黄，会对人体健康造成伤害，可能会引起风疹、荨麻疹、腹泻、小儿多动症，其代谢产物 β -萘酚和 α -氨基-1-1 萘酚等还可能致癌。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)中规定，日落黄在蜜饯中最大检出量不超过 0.1g/kg。蜜饯中日落黄不合格的原因可能是生产经营企业超限量、超范围使用，或者未准确计量。

五、食用农产品(蔬菜)不合格项目铅（以 Pb 计）解读

铅是最常见的重金属元素污染物之一，可通过食物链进入人体蓄积且排除缓慢。长期食用铅超标的食物，可能出现头晕、恶心、呕吐、腹痛、腹泻、心慌等症状，对神经、造血、消化、肾脏、心血管和内分泌等多个系统造成危害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)中规定，菠菜中铅的最大限量值为 0.3 mg/kg。食用农产品菠菜中铅超标的原因，可能与菠菜生长在富集环境中的铅元素有关。

六、水产品（牛蛙）中不合格项目恩诺沙星解读

恩诺沙星具有广谱抗菌作用，被广泛用于畜禽、水产等细菌性疾病的治疗和预防。长期食用恩诺沙星超标的食品，对人体健康也有一定影响。《食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)中规定，恩诺沙星在牛蛙中的最大残留限值 $100 \mu\text{g}/\text{kg}$ 。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不规范的使用兽药，并不严格的遵守休药期的规定造成的。

七、粉丝粉条(自制)不合格项目铝的残留量解读

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝超标的食品对人体健康也有一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014) 中规定，粉丝粉条(自制)中铝的最大残留限量值（干样品，以 Al 计）为 $200\text{mg}/\text{kg}$ 。粉条(自制)中铝的残留量超标的原因，可能是个别商家为增加产品口感，在加工过程中超限量使用含铝食品添加剂，或者其使用铵明的复配添加剂中铝含量过高所致。

八、水产品（牛蛙）不合格项目呋喃西林代谢物解读

呋喃西林是属于硝基呋喃类广谱抗生素，广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，和蛋白质结合而相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反映硝基呋喃类药物的残留状况。硝基呋喃类药物及其代谢物可能会引起溶血性贫血、多发性神经

炎、眼部损害和急性肝坏死等疾病。《农业农村部公告第 250 号》中规定，呋喃西林为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。牛蛙中检出呋喃西林代谢物，可能是牛蛙养殖者为防止病害违规使用了该药物。