

附件4

部分不合格项目解读

一、芹菜不合格项目甲拌磷解读

甲拌磷是有机磷类的高毒广谱内吸性杀虫剂，有触杀、胃毒、熏蒸作用，对刺吸式口器和咀嚼式口器害虫都具有很好的防治作用。甲拌磷在自然环境中容易流失也能迅速降解，半衰期短，不易蓄积。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲拌磷超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）中规定，芹菜中甲拌磷残留限量值不得超过 0.01 mg/kg 。甲拌磷土壤残留期较长，短期内大量接触可引起急性中毒，产生头痛、头昏、食欲减退、恶心、呕吐、多汗、呼吸困难等症状。

二、水产品(牛蛙)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。《食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，恩诺沙星在淡水鱼中的限值为 $\leq 100\mu\text{g/kg}$ 。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使用兽药，并不严格遵守休药期的规定。

三、水产品(牛蛙)不合格项目呋喃唑酮代谢物解读

呋喃唑酮是属于硝基呋喃类广谱抗生素，可以治疗细菌引起的各种疾病，曾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。《中华人民共和国农业农村部公告第 250 号》中规定呋喃唑酮为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。虽然硝基呋喃类药物已被世界多国明令禁止用于动物性食品动物中，但由于其低廉的价格和良好的治疗效果，所以仍然被一些养殖户在养殖过程中违法使用。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危害。

四、黑芝麻不合格项目酸价(以脂肪计)解读

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。《食品安全国家标准坚果与籽类食品》（GB19300）中规定，生干坚果与籽类食品中的酸价（以脂肪计）应不超过 3mg/g。造成酸价不合格的主要原因可能是企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。

五、酒类不合格项目酒精度解读

酒精度是指 20℃时，酒类产品中乙醇含量的体积分数，单位%vol。酒精度是酒类产品重要的一项品质指标，根据标准要求，酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。