

附件 5

部分不合格项目解读

一、食用农产品(柑橘类水果)不合格项目苯醚甲环唑解读

苯醚甲环唑是高效广谱杀菌剂，对蔬菜和瓜果等多种真菌性病害具有很好的防治作用。但长期食用苯醚甲环唑超标的食品，对人体健康有一定影响。《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，柑、橘中苯醚甲环唑的最大残留限量为 0.2 mg/kg。柑、橘中苯醚甲环唑超标的原因，可能是农户为了防治水果的病害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定。

二、饮料(蛋白饮料)不合格项目蛋白质解读

蛋白质是构成机体组织、器官的重要成分，也是多种重要生理活性物质的组成成分，能供给能量。人体长期摄入蛋白质不足，会引起代谢率下降，对疾病抵抗力减退，甚至损害器官。产品明示标准《复合蛋白饮料》(QB/T 4222-2023)中规定，蛋白质含量应不低于 1.0g/100g。饮料中蛋白质含量不达标的原因，可能是原辅料质量控制不严；也可能是企业未按产品执行标准要求添加和生产；还可能是生产加工过程中搅拌不均匀。

三、水产品(牛蛙)不合格项目恩诺沙星解读

恩诺沙星属喹诺酮类药物，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,恩诺沙星在其他动物中的最大残留限量为 100 μ g/kg。牛蛙中恩诺沙星超标的原因可能是养殖户违规加大用药量或不遵守休药期规定;也可能是商家为防止牛蛙在储运过程的损失,违规使用了该类兽药。

四、食用农产品(柑橘类水果)不合格项目联苯菊酯解读

联苯菊酯属于拟除虫菊酯类农药,常用于谷物、果树、蔬菜等作物杀虫、杀螨。长期食用联苯菊酯超标的食品,对人体健康有一定影响。《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,橙、柑、橘中联苯菊酯的最大残留限量为 0.05mg/kg。橙、柑、橘中联苯菊酯残留量超标的原因,可能是为快速控制虫害,加大用药量或未遵守采摘间隔期规定。

五、肉制品(腌腊肉制品)不合格项目亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)解读

亚硝酸盐主要包括亚硝酸钠和亚硝酸钾,是常见的防腐剂和护色剂,广泛应用于肉制品加工中,可使肉制品保持独特的风味和色泽。过量亚硝酸盐可能导致高铁血红蛋白血症,摄入高剂量的亚硝酸盐还可能引起中毒。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)中规定,腌腊肉制品中亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)最大残留限量为 30mg/kg。

腌腊肉制品中亚硝酸盐超标的原因，可能是个别商家为增加商品“卖相”或降低产品储存过程中的风味损失而过量使用；也可能是在使用过程中未准确计量。