

附件4

部分不合格项目解读

一、蔬菜制品（泡红椒）不合格项目二氧化硫解读

二氧化硫是一种允许使用的食品添加剂，它通常以亚硫酸盐（如焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠等）的形式被添加到食品中。在酱腌菜等食品加工中，二氧化硫主要作为漂白剂、防腐剂和抗氧化剂使用。它能够通过还原等化学作用消耗食品中的氧，破坏、抑制食品氧化酶活性和食品的发色因素，使食品色素褪色或免于褐变，从而保持食品鲜艳的色泽，并延长食品的保质期。根据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)的规定，酱腌菜中二氧化硫的残留量不得超过每千克0.1克。

酱腌菜中二氧化硫超标的原因可能有多方面，包括生产企业为了改善产品色泽而超量使用二氧化硫，或者在使用时计量不准确等。此外，原料中自带的二氧化硫也可能导致最终产品中二氧化硫含量超标。

二、食用农产品（牛蛙）不合格项目恩诺沙星解读

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。

《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，其他水产品（牛蛙）中恩诺沙星的限量值为100 μ g/kg。恩诺沙星超标的原因，可能是牛蛙养殖大多是高密度养殖，容易产生疾病，养殖户为提高存活率，常用“恩诺沙星”等抗菌素类的药物。但养殖允许使用抗菌药

不等于可以滥用，使用不仅要符合国家标准，还要严格遵守休药期规定。如果在养殖期间，过量投喂兽药，同时未执行休药期相关规定，牛蛙就可能检测出药物残留超标。

三、食用农产品（芹菜）不合格项目噻虫胺解读

噻虫胺是一种新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对蚜虫、斑潜蝇等害虫有较好的防治效果。它被广泛应用于农业生产中，以控制害虫对作物的危害。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）的规定，噻虫胺在叶菜类蔬菜（包括芹菜）中的最大残留限量值为0.04mg/kg。

芹菜中噻虫胺残留量超标的原因可能有多方面：

1. 农药使用量过大：为了快速控制虫害，一些农户可能会加大农药的使用量，导致芹菜中噻虫胺的残留量超标。
2. 采摘间隔期不足：农药使用后需要一定的时间间隔才能确保残留量降至安全水平。如果农户在农药使用后不久就采摘芹菜，就可能導致噻虫胺残留量超标。
3. 农药使用不规范：一些农户可能缺乏农药使用的专业知识，导致农药使用不规范，进而造成芹菜中噻虫胺残留量超标。

四、食用农产品（小白菜）不合格项目毒死蜱解读

毒死蜱是一种有机磷杀虫剂，具有触杀、胃毒和熏蒸作用，广泛用于防治多种咀嚼式和刺吸式口器害虫。然而，由于其潜在的毒性和长期残留性，毒死蜱的使用受到了严格的监管。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）的规定，毒死蜱在普通白菜（包括小白菜）中的最大残留限量值为0.02mg/kg。

小白菜中毒死蜱残留量超标的原因可能包括：

1. 农药使用不当：种植者可能为了快速控制虫害而过量使用

毒死蜱，或者在使用时未按照说明书要求进行操作，导致农药残留量超标。

2. 农药安全间隔期不足：农药使用后需要一定的时间间隔才能确保残留量降至安全水平。如果种植者在农药使用后不久就采摘小白菜，就可能导致毒死蜱残留量超标。

3. 环境污染：环境中的毒死蜱残留也可能通过空气、水源等途径进入小白菜，导致其农药残留量超标。

五、食用农产品（豆芽）不合格项目4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)解读

4-氯苯氧乙酸钠是一种植物生长调节剂，具有防止落花落果、加快果实生长速度、促进提前成熟等作用。在豆芽生产中，它可以促进豆芽下胚轴粗大，减少根部萌发，加速细胞分裂，从而缩短豆芽的生长周期，加快上市时间。然而，由于其对人体有一定积累毒性，很可能造成慢性中毒，影响到人体健康，因此被我国相关部门明令禁止在豆芽生产过程中使用。

豆芽中检出4-氯苯氧乙酸钠的原因主要是生产者为了追求经济利益，违规在豆芽生产过程中添加了该物质。一些生产商为了缩短豆芽的生长周期，加快上市时间，提高产量和外观品质，会违法使用4-氯苯氧乙酸钠。此外，由于豆芽生产过程中对原料、生产环境、生产设备等的要求不严格，也可能导致4-氯苯氧乙酸钠的残留。

六、食用农产品（龙眼）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。少量摄入不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、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，龙眼中二氧化硫残留量不应

超过0.05g/kg。龙眼中二氧化硫残留量超标可能是生产企业采用硫磺熏蒸为龙眼保鲜，导致产品中二氧化硫残留。

七、食用农产品（香蕉）不合格项目噻虫嗪解读

噻虫嗪是一种烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫等刺吸式害虫有较好的防效。它被广泛用于叶面喷雾及土壤灌根处理，能迅速被植物内吸并传导到植株各部位。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）的规定，噻虫嗪在香蕉中的最大残留限量值为0.02mg/kg。

香蕉中噻虫嗪残留量超标的原因可能包括：

1. 农药使用不当：种植者可能为了快速控制虫害而加大用药量，或者未按照说明书要求进行操作，导致农药残留量超标。
2. 采摘间隔期不足：农药使用后需要一定的时间间隔才能确保残留量降至安全水平。如果种植者在农药使用后不久就采摘香蕉，就可能导致噻虫嗪残留量超标。
3. 监管不严或检测失误：相关部门在监管和检测过程中可能存在疏漏，导致部分超标香蕉流入市场。