

附件 5

部分不合格项目解读

一、水产品(鳙鱼、泥鳅)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》(GB31650-2019)中规定，恩诺沙星在水产品中的最大残留限值100ug/kg。水产品中恩诺沙星超标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，且未严格遵守休药期的规定造成的。

二、餐饮食品(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(又名铵明矾)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》(GB2760-2014)中规定，粉丝粉条(自制)中的最大残留限量值(干样品，以Al计)为200mg/kg。餐饮食品中铝的残留量超标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，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高所致。

三、酱腌菜、香辛料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》（GB2760-2014）中规定，二氧化硫残留量在酱腌菜中最大残留量为 0.1g/kg；香辛料类调味品中仅八角可使用硫磺作为其防腐剂，其余香辛料类调味品均不得使用。这两类产品中检出二氧化硫超标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。

四、馒头中不合格项目糖精钠解读

糖精钠是食品生产中常用的甜味剂，其使用应遵循食品添加剂使用标准相关规定。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，发酵面制品中不得使用糖精钠。发酵面制品类馒头中检出糖精钠的原因，可能是生产加工者为增加产品甜度，从而超范围使用甜味剂。