附件39

部分不合格项目小知识

1. 溶剂残留量

食用植物油的制取一般有两种方法：压榨法和浸出法。溶剂残留量是食用油质量检测标准之一，溶剂残留量检测对象主要就是对浸出工艺中脱除不彻底而残留的有机溶剂。《食品安全国家标准 植物油》（GB2716-2018）中规定，溶剂残留量在食用植物油（包括调和油）中最大限量值为20mg/kg，压榨油溶剂残留量不得检出。压榨法制取菜籽油的工艺方法不会掺有有机溶剂，但实际溶剂残留量超标原因可能是由于压榨工艺过程中温度、检测仪器、溶液使用等造成的；浸出法溶剂残留量超标的原因可能生产加工过程中使用浸提溶剂后，没有在后续工艺中采取有效措施去除溶剂，或又将此类产品违规标称为压榨。

1. 亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）

亚硝酸盐是一类无机化合物的总称，主要包括亚硝酸钠和亚硝酸钾。亚硝酸盐作为护色剂和防腐剂，可与肉制品中的肌红蛋白相结合，生成稳定的亚硝基肌红蛋白，使肉制品能够保持独特的风味和色泽，也能够抑制肉毒梭菌的生长和繁殖。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，腌腊肉制品类中亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）残留量最大限量值为30mg/kg。肉制品中亚硝酸盐超标，原因可能是个别生产企业在生产过程中未准确计量，或者为延长保质期多加了成分不明的复配添加剂等，造成重复添加而导致超限量。

1. 联苯菊酯

联苯菊酯，属于拟除虫菊酯类性农药，触杀和胃毒作用。对多种叶面害虫有效，某些种类的螨虫也有效。适用作物包括谷物、柑橘、棉花、果树、葡萄、观赏植物和蔬菜。《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，柑中联苯菊酯的最大限量值为0.05mg/kg。柑中联苯菊酯超标的原因主要是种植户不了解使用农药的安全间隔期，违规滥用农药。

1. 苯醚甲环唑

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。《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，苯醚甲环唑在柑中的最大残留限量值为0.02mg/kg。苯醚甲环唑超标的原因，可能是种植户对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

1. 氟苯尼考

氟苯尼考是一种兽医专用酰胺醇类广谱抗菌药，用于敏感细菌所致的猪、鸡及鱼的细菌性疾病，尤其对呼吸系统及肠道感染疗效显著。氟苯尼考一般是通过饲料添加或者畜禽疾病治疗导致畜禽体内残留的积累。《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，氟苯尼考在家禽肌肉中最大残留限量值为100µg/kg。鸡肉中检出氟苯尼考的原因，可能是养殖户在饲养过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售时产品中的药物残留未降解至标准限量以下。

1. 多西环素

多西环素是半合成四环素类抗菌药物，别名强力霉素。具有抗菌谱广、长效、组织穿透力强、吸收快、体内分布广、生物利用度高等优点。《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，多西环素在家禽肌肉中最大残留限量值为100µg/kg。鸡肉中检出多西环素的原因，可能是养殖户在饲养过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售时产品中的药物残留未降解至标准限量以下。