附件4

部分不合格项目解读

**1、蔬菜中不合格项目镉解读**

镉是最常见的重金属元素污染物之一。 蔬菜中镉超标的原因，可能是其生长过程中由于土壤或灌溉水受到污染，富集了环境中的镉元素后导致超标。

**2、调味品不合格项目二氧化硫解读**

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，遇水以后形

成亚硫酸。二氧化硫被氧化时可使食品的着色物质还原褪色，亚

硫酸对食品的褐变有抑制作用，对细菌、真菌、酵母菌也有抑制

作用，因此既是漂白剂又是防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，二氧化硫在其他香辛料调味品中应不得检出 。超标原因生产加工企业对标准缺乏理解和认识，随意滥用含硫食品添加剂，

**3、鲈鱼中不合格项目磺胺类（总量）解读**

磺胺类（总量）药物是一类抗菌谱较广、性质稳定、使用简便的人工合成的抗菌药，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用。《食品国家安全标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）规定，磺胺类（总量）在鲈鱼限量值为100ug/kg；超标原因可能是养殖户在养殖过程中超量使用相关兽药。

**4、水产品中不合格项目恩诺沙星解读**

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，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。《食品国家安全标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）规定，恩诺沙星在在牛蛙中限量值为100ug/kg,其超标原因可能是养殖户在养殖过程中超量使用相关兽药。

**5、蔬菜中不合格项目啶虫脒解读**

啶虫脒是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸作用，《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，啶虫脒在小白菜中的最大残留限量值为1mg/kg。小白菜中啶虫脒残留量超标的原因，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，致使上市销售的产品中残留量超标。