

## 附件 3

# 不合格项目解读

### 一、红糖不合格项目日落黄解读

日落黄是常见的人工合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014) 中规定，日落黄在食糖中不得使用。食糖中检出日落黄的原因，可能是生产企业使用了添加日落黄的原辅料，也可能是为改善产品色泽没按产品配方要求生产。

### 二、食用农产品（香蕉）不合格项目噻虫胺、噻虫嗪解读

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用；噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺、噻虫嗪超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，噻虫胺、噻虫嗪在香蕉中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。香蕉中噻虫胺、噻虫嗪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。

### 三、酱腌菜不合格项目柠檬黄解读

柠檬黄是常见的人工合成着色剂，在现代食品业中应用广

泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)中规定, 酱腌菜中柠檬黄的最大使用量为 0.1g/kg。酱腌菜中检出柠檬黄的原因, 可能是生产企业使用了添加柠檬黄的原辅料, 也可能是为改善产品色泽没按产品配方要求生产。

#### 四、牛蛙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。《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, 恩诺沙星在牛蛙中的最大残留限值 100 $\mu$ g/kg。牛蛙中恩诺沙星超标的原因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, 并不严格的遵守休药期的规定。

#### 五、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》(GB 2760-2014)中规定, 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。产品中检出二氧化硫超标的原因, 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。