附件18

部分不合格项目小知识

1. 溴酸盐

溴酸盐一般在水中不存在，当水源水含有溴化物，并经臭氧消毒时，可产生无机消毒副产物溴酸盐，它是矿泉水以及山泉水等多种天然水源在经过臭氧消毒后所生成的副产物。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中规定，包装饮用水中溴酸盐的检出值应小于0.01mg/L。溴酸盐超标的原因主要是臭氧消毒杀菌工艺原因导致消毒副产物。

1. 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯

氯氰菊酯和高效氯氰菊酯是一种广谱、高效拟除虫菊酯类杀虫剂，以触杀和胃毒作用为主，无内吸作用，被广泛应用于农林业和卫生害虫的防治。《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，韭菜中氯氟氰菊酯残留限量值不得超过1mg/kg。其不合格的原因主要是菜农违规使用农药。

1. 茶多酚

茶多酚，又名维多酚，是一类存在于茶叶中的多羟基酚类化合物，是茶叶中30多种酚类成分的总称。茶多酚作为茶叶中的主要活性成分，其具有抗氧化、降血压、降血脂、抗动脉粥样硬化、抗血栓、心肌保护、抗肿瘤等作用。茶多酚的主要来源是各种茶叶，如红茶、绿茶、黄茶、白茶、青茶和黑茶，以绿茶里面含有的茶多酚最多。《茶饮料》（GB/T 21733-2008）中规定，茶饮料中茶多酚含量应不低于150mg/kg。其不合格的原因可能是原材料中茶多酚的含量不足、企业对原材料检测把关不严格、生产工艺参数与配料计量控制不严密以及缺乏必要的检测手段等。

1. 恩诺沙星

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。《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，恩诺沙星在鸡肉和鱼（皮+肉）中的最大残留限量均为100μg/kg。鸡肉和鱼中检出恩诺沙星的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。