附件17

部分不合格项目小知识

1. 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强，为苯甲酸钠的 2~10 倍，在高剂量使用时能抑制细菌。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，糕点中脱氢乙酸及其钠盐的最大使用限量值为0.5 g/kg，凉皮中不得使用。脱氢乙酸及其钠盐不合格的原因可能是个别生产企业为防止食品腐败变质超范围超限量使用。

1. 吡虫啉

吡虫啉属氯化烟酰类杀虫剂，具有广谱、高效、低毒等特点。《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，韭菜盒香蕉中的最大残留限量值分别为1 mg/kg和0.05 mg/kg。吡虫啉超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量超标。

1. 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用甜味剂，其甜度是蔗糖的 30~80 倍，可用于饮料、果汁、冰激凌、糕点、蜜饯等食品。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蜜饯中的甜蜜素最大使用限量值为1.0 g/kg。甜蜜素在蜜饯中的使用易超标，其主要原因为在蜜饯凉果中除了作为甜味剂使用外，更重要的功能是增加风味。

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，恩诺沙星在牛蛙和泥鳅中的最大残留限量均为100μg/kg。恩诺沙星超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。