**附件5**

**部分不合格项目解读**

一、鱼不合格项目氧氟沙星解读

氧氟沙星属于喹诺酮类药物。喹诺酮类药物具有广谱抗菌作用，被广泛用于畜禽、水产等细菌性疾病的治疗和预防。

《食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)中规定，恩诺沙星在鱼类中的限值为≤100μg/kg。2015年发布的农业部公告第2292号明令禁止在食品动物中使用氧氟沙星原料药的各种盐、酯及其各种制剂。

喹诺酮类药物超标的原因可能是养殖户不规范的使用兽药，并不严格地遵守休药期的规定造成的。喹诺酮类药物的过量摄入可以引起头晕、抽搐、精神异常等中枢神经系统疾病，影响儿童软骨发育，产生肝脏损伤，引起关节水肿，腹泻、恶心和呕吐等胃肠道反应。

二、红油豆瓣不合格项目苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）解读

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，酱及酱制品中苯甲酸及其钠盐的最大使用量为1.0 g/kg。

苯甲酸及其钠盐不合格的原因，可能是生产厂家为延长产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超范围使用，也可能是由于对食品添加剂使用规定不了解所致。

三、茶叶及相关制品不合格项目水胺硫磷解读

水胺硫磷是一种广谱、高效、高毒性、低残留的硫代磷酰胺类杀虫剂。在农业农村部禁限用农药名录中，禁止在蔬菜、瓜果、茶叶、菌类、中草药材上使用水胺硫磷。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，水胺硫磷在茶叶中最大残留限量值为0.05 mg/kg。该产品中水胺硫磷超标的原因可能是茶农采收茶叶前违规使用相关农药。食用水胺硫磷超标的食品，可能引起口吐白沫、呼吸衰竭等症状。