不合格项目解读

1. 甲氨基阿维菌素苯甲酸盐

甲氨基阿维菌素苯甲酸盐是一种大环内酯类杀虫剂，具有触杀、胃毒和组织渗透作用，对豇豆中蓟马、豆荚螟等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲氨基阿维菌素苯甲酸盐超标的食品，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—2019）中规定，甲氨基阿维菌素苯甲酸盐在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.015mg/kg。豇豆中甲氨基阿维菌素苯甲酸盐残留量超标的原因，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。

二、恩诺沙星

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，恩诺沙星在梭子蟹中的最高残留限量为100μg/kg。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

三、镉

镉是最常见的重金属元素污染物之一。镉对人体具有慢性蓄积性的危害，长期摄入镉含量超标的食品，可能引起肾脏和骨骼损伤等健康危害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，镉在鲜、冻水产动物（甲壳类）中最大限量值为0.5mg/kg。梭子蟹中重金属镉超标的原因，可能是在生长过程中富集了环境中的镉元素。

四、酸价

酸价主要反映食品中油脂的酸败程度，食品中酸价超标会产生哈喇味。《食品安全国家标准糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，酸价（以脂肪计）在糕点中最大限量值为5mg/g。糕点中酸价超标的原因，可能是生产企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏运输条件不当等。食用酸价超标的食品，可能引起肠胃不适等症状。

五、水分

水分是代用茶的质量指标，其与产品质量稳定性、微生物的生长条件均有密切的关系。水分控制不当，可能导致产品的功效成分或营养物质分解、酶解变质、霉变等，影响产品质量。《代用茶》（GH/T 1091—2014）中规定，水分含量不得超过12%。代用茶中水分含量超标的原因，可能是产品在生产过程中环境控制不到位，也可能与储运过程条件不当有关。