达州市省级食品

抽检不合格项目解读  
（2024年第14号）

一、二氧化硫残留量

食品添加剂二氧化硫，具有护色、防腐、漂白和抗氧化等作用。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》GB 2760中规定，蔬菜干制品中二氧化硫残留量不得超过0.2g/kg。蔬菜干制品中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为了改善其色泽，从而超量使用二氧化硫；也有可能是使用时不计量或计量不准确。

二、甜蜜素违规添加

《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》GB 2760中规定，甜蜜素在白酒和馒头中不得使用。白酒和馒头中检出甜蜜素的原因，可能是生产企业为降低产品成本，在白酒和馒头中违规添加甜蜜素。长期饮用检出甜蜜素的白酒，可能对人体的肝脏和神经系统造成损害。

三、恩诺沙星

恩诺沙星属喹诺酮类药，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》要求，恩诺沙星在牛蛙中限量为100μg/kg。牛蛙中检出恩 诺沙星超标的原因，可能是违规用药治疗疾病导致恩诺沙星在其体内残留。