部分不合格项目解读

食用农产品中恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）和氧氟沙星不合格解读

喹诺酮类药物具有广谱抗菌作用，其抗菌力强，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，在养殖业中应用非常普遍。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）规定畜肉、禽肉和水产品中恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）残留量不得超过100 μg/kg，但是在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。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地使用兽药，并不严格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

食用农产品中克百威不合格解读

克百威是一种具有内吸、触杀和胃毒作用的氨基甲酸酯类杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）中规定，猕猴桃中克百威残留限量值不得超过0.02 mg/kg。克百威对鱼类、鸟类及野生动物有害，对在施药区觅食的鸟类可能致命，这可能会对其他鹰类及肉食鸟类造成危险。并且该农药不易降解，容易造成环境污染。

食用农产品中甲拌磷不合格解读

甲拌磷为一种具有触杀、胃毒、熏蒸作用的有机磷类杀虫、杀螨剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）中规定，芹菜中甲拌磷残留限量值不得超过0.01 mg/kg。甲拌磷土壤残留期较长，短期内大量接触可引起急性中毒，产生头痛、头昏、食欲减退、恶心、呕吐、多汗、呼吸困难等症状。

粮食加工品中脱氢乙酸不合格解读

脱氢乙酸及其钠盐作为食品添加剂，广泛用作防腐剂，可抑制易使食品、饮料等产品腐败变质的细菌﹑酵母菌﹑霉菌﹑大肠杆菌等微生物的生长。在《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定中允许部分食品使用该添加剂，而粮食加工品不得使用脱氢乙酸及其钠盐。造成脱氢乙酸及其钠盐不合格的原因可能是企业生产管理人员对标准理解不到位，或者生产线同时生产其他食品造成的污染，也可能是生产企业为了防腐，延长产品保质期或者弥补生产过程不好的卫生条件超范围使用该食品添加剂。