

部分不合格项目解读

一、猪肉不合格项目呋喃唑酮代谢物解读

呋喃唑酮是属于硝基呋喃类广谱抗生素，可以治疗细菌引起的各种疾病，曾广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，和蛋白质结合而相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反映硝基呋喃类药物的残留状况。

《中华人民共和国农业农村部公告第 250 号》中规定呋喃唑酮为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。虽然硝基呋喃类药物已被世界多国明令禁止用于动物性食品动物中，但由于其低廉的价格和良好的治疗效果，所以仍然被一些养殖户在养殖过程中违法使用。

硝基呋喃类药物及其代谢物可能会引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死等危害。

二、鱼不合格项目氯霉素解读

氯霉素是一种杀菌剂，也是高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。

《中华人民共和国农业农村部公告第 250 号》中规定，氯霉素为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。

长期食用检出氯霉素的食品，可能引起肠道菌群失调，

导致消化机能紊乱。人体大量摄入氯霉素最终可引起骨髓造血机能和肝脏的损害，导致再生障碍性贫血、血小板减少、肝损伤等健康危害。

三、鱼不合格项目恩诺沙星和氧氟沙星解读

恩诺沙星和氧氟沙星都属于喹诺酮类药物。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 $\leq 100\mu\text{g}/\text{kg}$ 。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，并不严格的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。

四、豆瓣酱不合格项目黄曲霉毒素 B₁ 解读

黄曲霉毒素 B₁ 其毒性作用主要是对肝脏的损害。

《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》(GB2761-2017)中规定，黄曲霉毒素 B₁ 在酿造酱中的最大限量为 $5.0\mu\text{g}/\text{kg}$ 。

豆瓣酱中黄曲霉毒素 B₁ 超标的原因可能是生产前对原料把关不严，原料在储存过程中温度、湿度等条件控制不当，

或是工艺控制不当等。

五、茶叶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。

《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违规使用相关农药。

六、包装饮用水不合格项目铜绿假单胞菌解读

铜绿假单胞菌是一种水源性和食源性致病菌，它在水、土壤、食品以及医院等环境中广泛存在，尤其喜欢在潮湿的环境中生长繁殖。铜绿假单胞菌生长代谢过程中可能产生多种内毒素、外毒素等致病因子，人感染后可引起局部化脓性炎症等各种疾病。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中规定，同批次包装饮用水中5个独立包装的样品均不得检出铜绿假单胞菌（单位：CFU/250 mL）。桶装水铜绿假单胞菌不合格的主要原因可能是回收桶清洗消毒不彻底，对产品造成二次污染。

七、包装饮用水不合格项目大肠菌群解读

大肠菌群是指示食品污染状况常用的指标之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致

病性大肠杆菌)污染的可能性较大。《食品安全国家标准 包装饮用水》(GB 19298-2014)中规定,同批次包装饮用水中5个独立包装的样品均不得检出大肠菌群(单位:CFU/mL)。大肠菌群超标的原因,可能是包装受到污染;也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格。

八、酒不合格项目酒精度解读

酒精度是指20℃时,酒类产品中乙醇含量的体积分数,单位%vol。酒精度是酒类产品重要的一项品质指标,《露酒》(GB/T 27588-2011)中规定,酒精度实测值与标签明示值之间的差值不得超过 $\pm 1.0\%$ vol。酒精度不合格的可能原因是企业对该项目的检测计量不准,或是包装不严密造成酒精挥发而导致标示值与实测值偏差超过允许范围。

九、蔬菜干制品不合格项目二氧化硫残留量解读

二氧化硫、焦亚硫酸钾(钠)、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂、抗氧化剂,硫磺也可以在蔬菜干制品、水果干类、蜜饯凉果等食品生产过程中用于熏蒸,以达到防腐和漂白的作用,使用后都会产生二氧化硫残留。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害,但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)规定干制蔬菜二氧化硫残留量不得超过0.2g/kg。蔬菜干制品二氧化硫残留量超标的原因可能是生产过程中超量使用二氧化硫、焦亚硫酸钾(钠)、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚

硫酸钠或是使用硫磺熏蒸的时间过长。

十、大米制品不合格项目脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）解读

脱氢乙酸及其钠盐是一种低毒高效防腐剂。具有广谱性，在酸、碱性条件下具有一定的抗菌作用，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用，为苯甲酸钠的 2-10 倍，在高剂量时能抑制细菌。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，大米制品中不得使用食品添加剂脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。脱氢乙酸及其钠盐能迅速而完全地被人体组织所吸收，进入人体后即分散于血浆和许多的器官中，有抑制体内多种氧化酶的作用。长期大量食用脱氢乙酸及其钠盐超标产品，可能对人体健康产生一定影响。造成脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）超标的原因可能是：企业为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用；或其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高；或在添加过程中未计量或计量不准确造成的。

十一、粉丝粉条不合格项目铝的残留量（干样品，以 Al 计）解读

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的食品添加剂，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂可用作膨松剂、稳定剂、抗结剂和染色料等，很多国家如美国、欧盟成员国、澳洲、新西兰、日本和我国等都允许使用含铝食品添加剂。《食品安全国家标准食品添加

剂使用标准》(GB 2760-2014)中规定,粉丝粉条(干样品)中铝的最大残留限量值为 200mg/kg。铝残留量超标的原因可能是,个别企业为改善产品口感,在生产加工过程中超限量、超范围使用含铝添加剂,或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。长期摄入铝残留超标的食品,可能影响人体对铁、钙等营养元素的吸收,从而导致骨质疏松、贫血等,甚至影响神经细胞的发育。