

部分不合格项目解读

一、猪肉不合格项目恩诺沙星解读

恩诺沙星具有广谱抗菌作用，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，恩诺沙星在猪肉中的限值为 $\leq 100\mu\text{g}/\text{kg}$ 。

猪肉中恩诺沙星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。

二、鱼不合格项目地西洋解读

地西洋又名安定，为镇静剂类药物，主要用于焦虑、镇静催眠，还可用于抗癫痫和抗惊厥。《食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)中规定，地西洋在动物性食品中不得检出。

地西洋可以降低新鲜活鱼对外界的感知能力，降低新陈代谢，使其经过运输后仍然鲜活。但地西洋在鱼体内残留是永久性的，可以通过食物链传递给人类。地西洋超过一定剂量可能会引起人体嗜睡疲乏、动作失调、精神混乱等，严重者还可能出现心律失常、昏迷等症状。

三、猪肉不合格项目磺胺类(总量)解读

磺胺类药物是应用最早的一类人工合成抗菌药，具有抗

菌广、性质稳定、较为安全的特点，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，在养殖业中应用广泛。

《动物性食品中兽药最高残留限量》(农业部公告第 235 号) 中规定动物源食品中残留的磺胺类药物(总量) $\leq 100\mu\text{g}/\text{kg}$ 。

长期摄入磺胺类超标的食物，会造成人体过敏反应、泌尿系统损害、血液系统反应。

四、酒类不合格项目甜蜜素解读

甜蜜素(环己基氨基磺酸钠)是食品生产中常用的甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014) 中规定允许甜蜜素使用于部分食品，但在白酒产品中不得使用。白酒中检出甜蜜素的原因，可能是企业为改善白酒的口感违规添加，也可能是外购的原酒或调味酒带入，或可能是企业在其生产配制酒过程中造成的交叉污染。