

部分不合格项目解读

一、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。《食品安全国家标准 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，保证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。

二、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。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。

三、鸡蛋不合格项目恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）解读

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（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物，但在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。

四、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。

《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。

五、豆制品不合格项目大肠菌群解读

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。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。

GB 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》规定，同一批次豆干 5 个样品中 5 次大肠菌群检测结果均不得超过 5×10^3 CFU/g，且至少 2 次检测结果不得超过 5×10^2 CFU/g。

分析豆制品中检出大肠菌群的原因，可能是生产企业的人员卫生、工器具等生产设备或环境的被污染。食用大肠菌群超标的食品，容易使人腹泻。

六、酒类不合格项目甜蜜素、糖精钠、三氯蔗糖解读

甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（蔗糖素）、糖精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）中规定允许其使用于部分食品，但不允许用于白酒产品中。白酒中检出甜蜜素、三氯蔗糖、糖精钠的原因，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，还有可能是企业在生产配制酒过程中造成交叉污染。

七、食用农产品不合格项目丙溴磷解读

丙溴磷是一种具有触杀和胃毒作用，专用于杀灭刺吸式口器害虫的超高效有机磷杀虫剂。《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，丙溴磷在柑橘中的最大残留限量值不超过 0.2 mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，

对人体健康有一定的影响。

八、茶叶及相关制品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采收茶叶前违规使用相关农药。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。

九、饮料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。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。

十、饮料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。包装饮用水中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。

十一、酱腌菜不合格项目防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和解读

《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。酱腌菜产品中使用的防腐剂（主要是苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸等）比例之和超标，其原因可能是企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用防腐剂，或者因添加防腐剂时计量不准确造成防腐剂超标。

十二、食醋不合格项目苯甲酸解读

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。根据《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，醋中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）的最大使用量为 1.0 g/kg。造成食醋中苯甲酸超标的原因可能是企业为延长产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超量使用。

十三、油炸面制品不合格项目铝解读

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膨松剂和稳定剂，使用后会产生铝残留。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，油炸面制品（干样品，以铝计）中铝的最大残留限量值为 100mg/kg。油炸面制品中铝的残留量超标的原因，可能是商家过量使用相关食品添加剂。

十四、韭菜不合格项目腐霉利解读

腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，具有保护和治疗双重作用。主要用于蔬菜及果树的灰霉病防治。《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，腐霉利在韭菜中的最大残留限量为 0.2mg/kg。其超标的原因可能是菜农不了解使用农药的安全间隔期，违规使用或滥用农药。

十五、芹菜不合格项目氯氰菊酯和高效氯氰菊酯解读

氯氰菊酯和高效氯氰菊酯是一种拟除虫菊酯类杀虫剂，具有广谱、高效、快速的作用特点，对害虫以触杀和胃毒为主。《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，氯氰菊酯和高效氯氰菊酯在芹菜中的最大残留限量为 1mg/kg。其超标的原因可能是菜农不了解使用农药的安全间隔期，违规使用或滥用农药。