

部分不合格项目解读

一、韭菜不合格项目腐霉利解读

腐霉利是一种低毒的内吸性杀菌剂，具有保护和治疗的双重作用，主要用于防治蔬菜及果树的灰霉病。《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，腐霉利在韭菜中的最大残留限量为 0.2 mg/kg。腐霉利对眼睛与皮肤有刺激作用，经口毒性低。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，对人体健康有一定影响。

二、粉丝粉条不合格项目铝的残留量解读

硫酸铝钾（又名钾明矾）和硫酸铝铵（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。铝不是人体必需微量元素，不参与正常生理代谢，具有蓄积性，过量摄入会影响人体对铁、钙等成份的吸收，导致骨质疏松、贫血，甚至影响神经细胞的发育。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，粉丝粉条中铝的最大残留限量值为 200 mg/kg。粉丝粉条中铝含量超标的原因可能是生产者为了增加粉丝粉条的韧性，减少烹饪过程中的断条、糊汤等，在生产过程使用了过量的明矾。

三、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，主要用于抗焦虑、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，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。

四、豆芽不合格项目 4-氯苯氧乙酸钠解读

4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）又称防落素、保果灵，是一种植物生长调节剂，主要用于防止落花落果、抑制豆类生根等。《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用 6-苄基腺嘌呤等物质的公告（2015 年 第 11 号）》中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用 6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有 6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出 4-氯苯氧乙酸钠，可能是生产者在豆芽生产过程中为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，违规使用相关农药所致。

五、糕点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超标，提示被粪便污染的可能性较大。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）规定大肠

菌群指标值为： $n=5,c=2,m=10,M=100$ CFU/g（现制现售的产品和含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品除外）。大肠菌群超标的原因可能与加工原料受污染、产品的灭菌不彻底、企业卫生操作规范执行不严格、包装材料受污染等有关。

六、猕猴桃不合格项目氯吡脲解读

氯吡脲是一种低毒植物生长调节剂，主要用于促进花芽分化、保花保果、提高坐果率、促进果实膨大等。《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，氯吡脲在猕猴桃中的最大残留限量值为 0.05 mg/kg。猕猴桃中氯吡脲超标的原因，可能是果农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

七、鱼不合格项目五氯酚酸钠（以五氯酚计）解读

五氯酚及其钠盐既是高效的抗菌剂和木材防腐剂，也是良好的杀虫剂和除草剂。因其价格低廉，曾在世界范围内广泛使用。中华人民共和国农业农村部第 250 号公告规定，五氯酚酸钠为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。

水产品中检出五氯酚酸钠的原因可能是养殖过程中用以控制水草，消灭钉螺、蚂蝗等有害生物。畜禽肉中检出五氯酚酸钠的原因可能是畜禽养殖场使用其对圈舍进行消毒，动物吸入体内并残留。五氯酚酸钠能抑制生物代谢过程中氧化磷酸化作用，如长期摄入，对眼和呼吸道有刺激性，会损害肝、肾及中枢神经系统，轻者出现乏力、头昏，恶心，重

者高烧、昏迷等症状。

八、鹌鹑蛋不合格项目恩诺沙星解读

恩诺沙星属于喹诺酮类药物。喹诺酮类药物具有广谱抗菌作用，被广泛用于治疗和预防细菌性疾病。《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，产蛋家禽中禁用恩诺沙星。禽蛋中检出恩诺沙星属于超范围使用。

九、鹅蛋不合格项目氟苯尼考解读

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。《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，氟苯尼考在产蛋家禽中禁用（禽蛋中不得检出）。正常情况下消费者不必对禽蛋中检出氟苯尼考过分担心，但长期食用氟苯尼考残留超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

十、糖果制品不合格项目铅（以Pb计）解读

铅是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，糖果中铅的最大限量值为 0.5 mg/kg。糖果制品中铅超标的原因，可能是生产企业对原辅料把控不严，也可能是生产加工过程中生产场所、加工设备中的铅迁移带入，使得终产品铅含量超标。