

## 部分不合格项目解读

### 一、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，可能是由于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，从而违规使用相关农药。

### 二、粉丝粉条不合格项目二氧化硫残留量解读

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定二氧化硫、焦亚硫酸钾（钠）、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠作为食品加工中的漂白剂、防腐剂和抗氧化剂，可在蔬菜干制品、淀粉等食品生产过程中使用，但不允许在粉丝粉条等淀粉制品中使用。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恶心、呕吐等胃肠道反应。粉丝粉条中检出二氧化硫残留的原

因可能是生产过程中使用了二氧化硫、焦亚硫酸钾（钠）、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等或是外购的淀粉原料含有过量的二氧化硫残留。

### 三、糕点不合格项目菌落总数解读

菌落总数是指在一定条件下（需氧、适宜温度）每克（或每毫升）所检样品生长出来的微生物菌落总数。菌落总数过高，表示该样品受微生物污染风险极大。菌落总数是糕点重要的一项微生物指标，糕点中菌落总数超标的原因可能有：生产原料和包装材料受污染，产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，生产工具及其设备清洗消毒不彻底等。

### 四、鹤鹑蛋不合格项目呋喃唑酮代谢物解读

呋喃唑酮和呋喃西林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》中规定呋喃唑酮和呋喃西林为禁止使用的药物，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，仍然被一些养殖户在养殖过程中违规使用。

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。

## 五、鲜蛋不合格项目磺胺类（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） $\leq 100 \mu\text{g}/\text{kg}$ 。磺胺类药物（总量）在产蛋家禽中禁用（禽蛋中不得检出）。

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。

## 六、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  $0.2 \text{ mg}/\text{kg}$ 。

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

## 七、茶叶及其制品不合格项目铅（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，茶叶中铅的最大限量值为  $5.0 \text{ mg}/\text{kg}$ 。

茶叶及其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。