

部分不合格项目解读

一、鸭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。

二、鸭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。

三、鱼不合格项目氧氟沙星解读

氧氟沙星属于喹诺酮类药物。喹诺酮类药物具有广谱抗

菌作用，被广泛用于水产细菌性疾病的治疗和预防。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使用兽药，且不严格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、食用油中不合格项目乙基麦芽酚解读

乙基麦芽酚是较为常用的一种高效合成增香剂，微量加入就可以使食品的香味更加浓郁，且维持时间长。因其对食品风味的改善和增加具有明显效果，故被广泛用于糖果、饼干、糕点、饮料和肉制品生产中。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，植物油脂中不得添加香精、香料。过量食用乙基麦芽酚会对人肝脏产生一定影响，严重的可能导致头痛、恶心、呕吐，甚至造成肝、肾损伤。不法生产厂家为了追求利润而滥用乙基麦芽酚，用以改变或提高植物油的香味。

五、糕点不合格项目过氧化值解读

过氧化值是反映油脂被氧化程度的指标。油脂被氧化程度高时会产生哈喇味，影响食品感官，严重时可能会导致食用者出现肠胃不适、腹泻等症状。《食品安全国家标准 糕

点、面包》（GB 7099-2015）规定糕点过氧化值（以脂肪计）应不超过 0.25 g/100g。糕点过氧化值超标的原因有可能是生产所使用的油脂原料已变质，或是糕点存放条件不当，如在高温或阳光照射下存放造成过氧化值超标。

六、豆制品不合格项目苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）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、酵母和部分细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，豆制品中不得使用苯甲酸及其钠盐。苯甲酸及其钠盐不合格的原因，可能是生产厂家或经营商家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范围使用。

七、鱼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，被广泛用于水产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使用兽药，且不严格的遵守休药期的规定。喹诺酮类药物的过量摄入可能引起头晕、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。

八、糕点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。糕点产品中使用的防腐剂（主要是山梨酸钾、脱氢乙酸钠、丙酸钙等）各自用量占其最大使用量的比例之和超标，其原因可能是企业为了延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不足的缺陷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混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和超标。

九、速冻调理肉制品不合格项目胭脂红解读

胭脂红属于人工合成着色剂中偶氮色素的一种，具有色泽鲜艳、性质稳定、着色力强、成本低廉、使用方便的特点。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定速冻调理肉制品中不能添加胭脂红。一些不法生产厂家为了降低成本，在使用不新鲜的原料肉时，会在肉里加入胭脂红进行调色，使产品外观变得更红润，看起来更新鲜。人工合成着色剂严格按照国家标准规定使用时是安全的，不会对消费者的健康带来损害。但是，长期的动物实验发现胭脂红等偶氮染料类色素会引起动物肿瘤和畸胎。胭脂红还可能引发儿童多动症，影响机体的正常生长发育。

十、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 2763-2019）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。