

## 部分不合格项目解读

### 一、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。

### 二、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。

### 三、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。

### 四、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。

### 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、包装材料受污染等原因有关。

## 六、鸭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，产蛋家禽中禁用恩诺沙星（禽蛋中不得检出）。禽蛋中检出恩诺沙星属于超范围使用。

## 七、鱼不合格项目孔雀石绿解读

孔雀石绿是一种合成的 N-甲基三苯甲烷类工业染料，过去常被用于制纸业、制陶业、纺织业、皮革业、食品业等，曾一度用作于食品染色剂。在被证实具有抗菌杀虫等药效后，许多国家曾将其广泛用作驱虫剂、杀菌剂和防腐剂，用于杀灭原生动物、水产动物体外的寄生虫等，也用于预防和治疗鱼卵和鱼体的水霉病。我国农业农村部第 250 号公告中规定，孔雀石绿为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。一些不法商贩会在新鲜活鱼的运输或暂存过程中，加入孔雀石绿，降低新鲜活鱼的死亡率。孔雀石绿在鱼体内和环境中残留时间都比较长，且进入人体后其代谢产物具有潜在的致癌、致畸、致突变等危害。长期食用检出孔雀石绿的食品，可能会对人体健康有一定影响。

## 八、糕点不合格项目霉菌解读

霉菌计数是糕点生产和贮存过程中重要的检测指标之一。糕点含有丰富的营养和较高的水分活度，容易滋生霉菌导致发霉变质。有的霉菌所产生的有毒次级代谢产物（霉菌毒素）会危害人体健康。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）对糕点中的霉菌限量规定为 $\leq 150$  CFU/g。糕点霉菌超标的原因可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，产品受到了来自原料、包材、人员、或设备等方面的污染；还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。