

## 部分不合格项目解读

### 一、鹤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。禽蛋中检出恩诺沙星属于超范围使用。

### 二、鹤鹑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、自制火锅底料不合格项目罂粟碱、吗啡、那可丁解读

罂粟碱、吗啡、那可丁为非食用物质，均为罂粟壳中成分。《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添

加剂品种名单（第一批）》（食品整治办〔2008〕3号）中规定食品中不得检出罂粟碱、吗啡、那可丁。自制火锅调味料中非法添加罂粟碱、吗啡、那可丁，可能是商家为了改善火锅风味而违规添加。

#### 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、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。

## 六、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，容易滋生霉菌导致产品发霉变质。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中的卫生条件，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。

## 七、糕点不合格项目脱氢乙酸解读

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，毒性较低，按标准规定的范围和使用量是安全可靠的。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定脱氢乙酸及其钠盐在糕点中的最大使用量应不超过0.5 g/kg（以脱氢乙酸计）。糕点中脱氢乙酸超标的原因可能是企业为了延长货架期而超量使用防腐剂或者是计量不准确添加防腐剂。

## 八、糕点不合格项目酸价解读

酸价是脂肪中游离脂肪酸含量的标志，脂肪在长期保藏过程中，由于微生物、酶和热的作用发生缓慢水解，产生游离脂肪酸。如果酸价过高，除了影响糕点口感外，还会导致人体肠胃不适、腹泻。酸价可作为油脂变质程度的指标，《食

品安全国家标准《糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定配料中添加油脂的产品酸价（以脂肪计）（KOH）应不超过 5 mg/g。糕点酸价超标可能的原因是原料质量不达标、贮存条件控制不当、产品储藏条件不当等。

## 九、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的使用兽药，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。

## 十、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。

### **十一、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。