

部分不合格项目解读

一、蜂王浆不合格项目 10-羟基-2-癸烯酸解读

10-羟基-2-癸烯酸，又称王浆酸，是蜂王浆中所含有的特殊的高效生物活性物质。《蜂王浆》（GB 9697-2008）中规定，合格品蜂王浆中 10-羟基-2-癸烯酸应不低于 1.4%。王浆酸不达标可能是生产企业对原料质量把控和投料控制不严、生产工艺设计不合理、贮存条件不达标等导致。

二、猪肉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。

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，轻者乏力、头昏，恶心，重者高烧、昏迷。

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、鱼不合格项目氯霉素解读

氯霉素是一种杀菌剂，也是高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。

《中华人民共和国农业农村部公告第 250 号》中规定，氯霉素为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。

长期食用检出氯霉素的食品，可能引起肠道菌群失调，导致消化机能紊乱。人体大量摄入氯霉素最终可引起骨髓造血机能和肝脏的损害，导致再生障碍性贫血、血小板减少、肝损伤等健康危害。

五、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，被广泛用于畜禽、水产等细菌性疾病的治疗和预防。

《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 $\leq 100\mu\text{g}/\text{kg}$ 。

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，并不严格的遵守休药期的规定。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。

六、包装饮用水不合格项目铜绿假单胞菌解读

铜绿假单胞菌是一种水源性和食源性致病菌，它在水、土壤、食品以及医院等环境中广泛存在，尤其喜欢在潮湿的环境中生长繁殖。铜绿假单胞菌生长代谢过程中可能产生多种内毒素、外毒素等致病因子，人感染后可引起局部化脓性炎症等各种疾病。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中规定，同批次包装饮用水中 5 个独立包装的样品均不得检出铜绿假单胞菌（单位：CFU/250 mL）。桶装水铜绿假单胞菌不合格的主要原因可能是回收桶清洗消毒不彻底，对产品造成二次污染。

七、蔬菜干制品不合格项目二氧化硫残留量解读

二氧化硫、焦亚硫酸钾（钠）、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂、抗氧化剂，硫磺也可以在蔬菜干制品、水果干类、蜜饯凉果等食品生产过程中用于熏蒸，以达到防腐和漂白的作用，使用后都会产生二氧化硫残留。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如恶心、呕吐等胃肠道反应。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定干制蔬菜二氧化硫残留量不得超过 0.2g/kg。蔬菜干制品

二氧化硫残留量超标的原因可能是生产过程中超量使用二氧化硫、焦亚硫酸钾（钠）、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠或是使用硫磺熏蒸的时间过长。

八、大米制品不合格项目脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）解读

脱氢乙酸及其钠盐是一种低毒高效防腐剂。具有广谱性，在酸、碱性条件下具有一定的抗菌作用，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用，为苯甲酸钠的 2-10 倍，在高剂量时能抑制细菌。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，大米制品中不得使用食品添加剂脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。脱氢乙酸及其钠盐能迅速而完全地被人体组织所吸收，进入人体后即分散于血浆和许多的器官中，有抑制体内多种氧化酶的作用。长期大量食用脱氢乙酸及其钠盐超标产品，可能对人体健康产生一定影响。造成脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）超标的原因可能是：企业为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用；或其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高；或在添加过程中未计量或计量不准确。

九、粉丝粉条不合格项目铝的残留量（干样品，以 Al 计）解读

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的食品添加剂，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂可用作膨松剂、稳定剂、抗结剂和染色料等，很

多国家如美国、欧盟成员国、澳洲、新西兰、日本和我国等都允许使用含铝食品添加剂。《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(干样品)中铝的最大残留限量值为 200mg/kg。铝残留量超标的原因可能是,个别企业为改善产品口感,在生产加工过程中超限量、超范围使用含铝添加剂,或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。长期摄入铝残留超标的食品,可能影响人体对铁、钙等营养元素的吸收,从而导致骨质疏松、贫血等,甚至影响神经细胞的发育。

十、再制蛋不合格项目菌落总数解读

菌落总数是指示性微生物指标,用以反映食品的卫生状况。《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》(GB 2749-2015)中规定,再制蛋一个样品中菌落总数的 5 次检测结果均不得超过 10^5 CFU/g,且至少 3 个检测结果不得超过 10^4 CFU/g。菌落总数超标的原因,可能是生产企业所使用的原辅料初始菌落数较高,也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格,还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

十一、维生素 A

维生素 A 是一种维持人体正常代谢和机能所必需的脂溶性维生素,其具有广泛而重要的生理功能,可促进视觉细胞内感光物质的合成与再生,维持正常视觉,维持上皮组织的分化与健全等。本次抽检的不合格产品“全康牌多种维生素矿物质泡腾片(蓝莓味)”的保健功能为补充多种维生素矿物

质，其执行标准为《安徽全康药业有限公司食品安全企业标准》(Q/AQK 0315S-2019)，规定维生素 A(以视黄醇计)限量为 100 ~ 200 μ g/片，实际检测含量低于低限。维生素 A 不合格的主要原因可能与产品原料投料不足，或者原料质量不达标，或者储运过程条件不当，或者生产工艺设计不合理等有关。