

## 部分不合格项目解读

### 一、面包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使用是安全可靠的。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，面包生产中允许使用脱氢乙酸及其钠盐，但最大使用量（以脱氢乙酸计）不得超过 0.5 g/kg。个别企业为防止食品腐败变质，违规添加过量的防腐剂。

### 二、面包不合格项目纳他霉素解读

纳他霉素是一种由链霉菌发酵产生的天然抗真菌化合物，属于多烯大环内酯类，既可以广泛有效地抑制各种霉菌、酵母菌的生长，又能抑制真菌毒素的产生，《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定纳他霉素可在糕点、酱卤肉制品等食品生产中使用，但面包中不允许使用。面包中纳他霉素不合格的原因可能是企业为了延长保质期而超范围使用纳他霉素。

### 三、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）对糕点中的霉菌规定限值为 150 CFU/g。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、设备等方面的污染；还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当有关。

#### 四、鱼和牛蛙不合格项目恩诺沙星和氧氟沙星解读

恩诺沙星和氧氟沙星都属于喹诺酮类药物。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。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。

《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，恩诺沙星在鱼的皮和肉及其他动物肌肉中的最大残留限量值均为 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诺氟沙星、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。

#### 五、鹌鹑蛋、鸡蛋不合格项目恩诺沙星解读

恩诺沙星和氧氟沙星都属于喹诺酮类药物。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。

## 六、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。

## 七、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。

## 八、牛肉不合格项目甲氧苄啶解读

甲氧苄啶属于二氨基嘧啶类药物，常作为抗菌增效剂与磺胺类药物一同使用，所以也被叫作磺胺增效剂。

《食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，甲氧苄啶在牛肉中的限值均为 $\leq 50 \mu\text{g}/\text{kg}$ 。

长期摄入甲氧苄啶超标的食物，会造成其在人体中的蓄积，产生耐药性，削弱甲氧苄啶的治疗效果。

## 九、牛肉不合格项目地塞米松解读

地塞米松又名氟美松、氟甲强的松龙、德沙美松，为糖皮质激素，可以用于畜禽细菌感染性疾病、局部炎症的综合治疗。具有抗炎、抗休克等药理作用。

《食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，地塞米松在牛肉中的残留量 $\leq 1.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ 。

牛肉中地塞米松超标的原因可能是养殖户不规范使用兽药，并不严格遵守休药期的规定。长期食用地塞米松超标的食品可能会增加患高血压和糖尿病的风险。

## 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，过去常用于制纸业、制陶业、纺织业、皮革业、食品业等，曾一度用作食品染色剂。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畸、致突变等危害。长期食用检出孔雀石绿的食物，可能会对人体健康有一定影响。

### 十一、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 2763-2016）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

### 十二、豆芽不合格项目 6-苄基腺嘌呤（6-BA）解读

6-苄基腺嘌呤（6-BA）属广谱性植物生长调节剂，可促进植物细胞生长，主要作为无根豆芽的生长调节剂。6-苄基腺嘌呤目前作为低毒农药登记管理并限定了使用范围，豆芽生产过程中使用该物质的安全性尚无结论。

根据《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）规定，豆芽生产者不得

在豆芽生产过程中使用 6-苜基腺嘌呤。

### 十三、糖果制品不合格项目铅（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，糖果中铅的最大限量值为 0.5 mg/kg。

糖果中铅超标的原因，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。