

部分不合格项目解读

一、芝麻调和油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，加入微量就可以使食品的香味更加浓郁，且维持时间长。因对食品风味的改善和增加具有明显效果，故乙基麦芽酚被广泛用于糖果、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。芝麻调和油成品中乙基麦芽酚不合格可能是厂家为了改善产品风味，超范围添加所致。

二、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，具有保护和治疗的三重作用，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 2763-2016）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

三、粉丝粉条不合格项目铝的残留量解读

硫酸铝钾（又名钾明矾）和硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后会产生铝残留。铝不是人体必需微量元素，不参与正常生理代谢，具有蓄积性，过量摄入会影响人体对铁、钙等成份的吸收，导致骨质疏松、贫血，甚至影响神经细胞的发育。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，粉丝粉条中铝的最大残留限量值为 200 mg/kg。粉丝粉条中铝含量超标的原因可能是生产者为了增加粉丝粉条的韧性，减少烹饪过程中的断条、糊汤等，在生产过程使用了过量的明矾。

四、鱼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，曾在世界范围内被广泛使用。

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。

水产品中检出五氯酚酸钠的原因可能是在养殖过程中为了控制水草，消灭钉螺、蚂蝗等有害生物而使用。五氯酚酸钠能抑制生物代谢过程中氧化磷的酸化作用，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，轻者出现乏力、头昏，恶心，重者高烧、昏迷。

五、鸭蛋不合格项目诺氟沙星解读

诺氟沙星是一种喹诺酮类的抗生素类兽药。因其抗菌谱广、抗菌活性强，可用于畜禽细菌性疾病的治疗和预防。

2015年发布的第2292号农业部公告中，明令禁止在食品动物中使用诺氟沙星原料药的各种盐、酯及其各种制剂。

鸭蛋中诺氟沙星超标的原因可能是养殖户在产蛋家禽的饲养中使用了禁用兽药。

六、豆芽不合格项目4-氯苯氧乙酸钠解读

4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）又称防落素、保果灵，是一种植物生长调节剂。主要用于防止落花落果、抑制豆类生根等。《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）》中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出4-氯苯氧乙酸钠，可能是生产者在豆芽生产过程中为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，违规使用相关农药所致。

七、牛蛙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，被广泛用于治疗和预防水产细菌性疾病。过量摄入喹诺酮类药物可以引起头晕、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。