

部分不合格项目解读

一、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，主要用于抗焦虑、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。

二、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，被广泛用于水产细菌性疾病的治疗和预防。

《食品国家安全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使用兽药，且不严格遵守休药期的规定。喹诺酮类药物的过量摄入可能引起头晕、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。

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，可能是生产企业使用铅含量超标的原料；也可能是食品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。

四、固体饮料不合格项目水分解读

固体饮料产品水分超标，容易导致产品在保质期内结块、潮解，容易滋生微生物甚至使产品发生霉变，达不到标准规定的保质期。固体饮料水分超标，可能是企业对原辅料或存储条件控制不当引起的。

五、餐（饮）具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。食品中检出大肠菌群，提示其被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。

《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，大肠菌群（/50cm²）不得检出。

餐（饮）具中检出大肠菌群的原因，可能是餐饮店的消毒设备不齐全或者利用率不高。食用大肠菌群超标的食品，容易使人腹泻。

六、饮料不合格项目菌落总数解读

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。

《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2015）中规定，饮料同一批次 5 个样品中 5 次菌落总数检测结果均不得超过 5×10^4 CFU/g，且至少 2 次检测结果不得超过 1000 CFU/g。

菌落总数超标的原因，可能是食品企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件；还有可能与产品灭菌不彻底，包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

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、低亚硫酸钠作为食品加工中的漂白剂、防腐剂和抗氧化剂，可在蔬菜干制品生产过程中使用；硫磺也可以在蔬菜干制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，但若过量食用可能会引起如恶心、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（除脱水马铃薯）二氧化硫残留量不得超过 0.2 g/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使用了过量的二氧化硫、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。

