部分不合格检验项目小知识

一、大肠菌群

大肠菌群是评价食品及相关产品卫生质量的重要指标之一，是被粪便污染的指示菌。大肠菌群数的高低，表明了粪便污染的程度，也反映了对人体健康危害性的大小；使用微生物超标的餐饮具，可能会引起呕吐、腹泻等症状，严重会导致中毒，危害人体的健康安全。

消毒餐饮具都是重复使用，自消毒餐饮具用餐后清洗量较大，相关工作人员的食品安全意识淡薄，没有严格按照相关的清洗消毒流程操作，造成餐饮具的微生物超标。

二、毒死蜱

毒死蜱是非内吸性广谱杀虫、杀螨剂，在土地中挥发性较高，对水生生物有极高毒性，可能对水体环境产生长期不良影响。毒死蜱能抑制体内神经中的乙酰胆碱酯酶AChE 或胆碱酯酶 ChE 的活性而破坏了正常的神经冲动传导，引起一系列中毒症状，中毒表现为抽搐、痉挛、恶心、呕吐等。芹菜中毒死蜱超标可能是农户为杀虫在芹菜种植的过程中超量使用，或者没过安全间隔期提前收割。

三、恩诺沙星（包括环丙沙星）

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》中规定，恩诺沙星可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物，在牛、禽和其他动物的肌肉中的最高残留限量为100μg/kg，在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

四、磺胺类

磺胺类是一种广谱抗菌药，在兽医临床和畜牧养殖业中作为饲料添加剂或动物疾病治疗药物广泛应用。养殖环节未严格控制休药期或超量使用可能导致残留超标磺胺类药物在体内作用和代谢时间较长，长期食用磺胺类药物超标的动物性食品，可能导致该类药物在人体中产生蓄积，当达到一定量时，可能引发泌尿系统、肝脏损伤。

五、镉（Cd）

镉不是人体的必需元素，人体内的镉是出生后从外界环境中吸取的，主要通过食物、水和空气而进入体内蓄积下来。镉的毒性较大，且在人体内代谢较慢，日本因镉中毒曾出现“痛痛病”，长期暴露可导致肾和骨骼损伤，充足的营养摄入会部分削弱镉的健康危害。水产品中镉超标，可能是生长环境受到镉污染。

六、酒精度

酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量超标或不达标主要影响产品的品质。酒类产品的酒精度和标签标示差异过大，可能是个别企业的检验器具未准确计量，检验结果出现偏差，也不排除有随意标注酒精度、欺骗消费者的嫌疑。

七、克伦特罗

克伦特罗属于β -肾上腺素受体激动剂，作为饲料添加剂用于畜牧生产，对动物有明显的促进生长、提高瘦肉率及减少脂肪的效果。《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名单（第四批）》（整顿办函〔2010〕50号）中规定，β -兴奋剂类药物（盐酸克伦特罗（瘦肉精）、莱克多巴胺等）为食品中违法添加的非食用物质，在动物性食品中不得检出。长期食用检出克伦特罗的食品可能会引起中毒，诱发心律失常，出现心悸、头晕、乏力等症状，对人体健康造成伤害。生牛肉中检出克伦特罗，可能是养殖户为增加瘦肉率违禁使用。

八、铝的残留量

铝具有聚集性，一经吸收后会进入体内大部分器官，主要大量积聚于骨骼，对大脑和肾脏也有损害，此外，铝超标对儿童的影响更大，不仅影响儿童骨骼的生长，还会引起婴幼儿的神经发育受损导致智力发育障碍。来自国家食品安全风险评估中心的提示显示，尽管没有致癌性，但铝亦可影响雄性动物的生殖能力和抑制胎儿的生长发育；铝还可通过与钙、磷的相互作用造成骨骼系统的损伤和变形，出现软骨病、骨质疏松等。

粉丝粉条和海蜇加工过程中可以使用含铝添加剂，若加工者对于食品添加剂的使用量随意性大，无安全使用意识，可能会导致终产品中铝的残留量超标。

九、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯属拟除虫菊酯类农药，具备触杀和胃毒作用。主要作用于中枢神经的锥体外系统、小脑、脊髓和周围神经。其作用机制目前多认为是选择性地减慢神经膜钠离子通道闸门的关闭，使钠离子通道保持开放，去极化延长，周围神经出现重复的动作电位，使肌肉收缩，最终由兴奋转为抑制，因此，其临床表现以神经系统为主。

十、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸是一种低毒高效防腐、防霉剂，在酸、碱条件下均有一定的抗菌作用，尤其对霉菌的抑制作用最强，对人体毒害较小，是目前常用的防腐剂。广泛用于肉类、鱼类、蔬菜、水果、饮料类、糕点类等食品的防腐保鲜，但超量使用有可能会造成人体肝脏损伤。

加工食品中脱氢乙酸含量超标，可能是生产经营者为获得更长货架期而使用造成的；或者生产者对食品工艺管控不严，食品添加剂的使用量随意性大，无安全使用意识而导致的。

十一、五氯酚酸钠(以五氯酚计)

五氯酚酸钠属于有机氯农药，是氯代烃类杀虫剂和杀真菌剂，可用作除草或杀虫剂，但在动物食品中禁止使用。农业农村部公告第250号中规定，五氯酚酸钠为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。五氯酚酸钠能抑制生物代谢过程中氧化磷酸化作用，会造成人体的肝、肾及中枢神经系统的损害。

十二、亚硝酸盐

亚硝酸盐广泛用于食品保鲜、药物领域，同时存在于污染的水和蔬菜内。低剂量亚硝酸盐对正常人体危害不明显，但大量进入人体后，可使血液失去携氧功能，导致人体缺氧窒息。亚硝酸盐在胃内可与胺类物质化合成亚硝胺，具有潜在毒性。

酱卤肉制品中亚硝酸盐含量超标，说明加工者对于GB 2760-2014的使用规定不了解，也可能是为了延长货架期，超量使用。

十三、氧氟沙星

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，因抗菌谱广、抗菌活性强等曾被广泛用于畜禽细菌性疾病的治疗和预防。《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星 4 种兽药的决定》（农业部公告第 2292 号）中规定，在食品动物中停止使用氧氟沙星（动物性食品中不得检出）。氧氟沙星残留在人体中蓄积，可能引起人体的耐药性，长期摄入氧氟沙星超标的动物性食品，可引起轻度胃肠道刺激或不适，头痛、头晕、睡眠不良等症状，大剂量还可能引起肝损害。