

部分不合格项目解读

一、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。

二、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。

三、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、滋生微生物甚至发生霉变，达不到标准规定的保质期质量。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而引起。

四、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-苄基腺嘌呤。

五、鱼不合格项目氧氟沙星解读

氧氟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。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。

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。

六、鸡蛋不合格项目恩诺沙星解读

恩诺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，被广泛用于治疗和预防细菌性疾病。

《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，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。

七、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。