

部分不合格项目解读

一、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 $\leq 100 \mu\text{g/kg}$ 。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造成的。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，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。

二、牛肉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。

畜禽肉中检出五氯酚酸钠的原因可能是畜禽养殖场使用其对圈舍进行消毒，动物吸入体内并残留。五氯酚酸钠能抑制生物代谢过程中氧化磷酸化作用，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。

三、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，为糖皮质类激素，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 $\leq 1.0 \mu\text{g/kg}$ 。

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造成的。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。

四、食用农产品不合格项目镉（以 Cd 计）解读

镉是一种蓄积性的重金属元素，可通过食物链进入人体。长期食用镉超标的食品，可能会对肾脏和肝脏造成损害，还会影响免疫系统。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2017)中规定，韭菜中镉（以 Cd 计）的限量值为 0.05 mg/kg 。韭菜中镉（以 Cd 计）检测值超标的原因，可能是由于其生长过程中富集环境的镉元素。

五、食用农产品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 2763-2019)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。