

## 部分不合格项目解读

### 一、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，被广泛用于畜禽、水产等细菌性疾病的治疗和预防。

《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 $\leq 100\mu\text{g}/\text{kg}$ 。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的使用兽药，并不严格地遵守休药期的规定。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。

### 二、猪肉不合格项目恩诺沙星解读

恩诺沙星具有广谱抗菌作用，被广泛用于畜禽、水产等细菌性疾病的治疗和预防。

《食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)中规定，恩诺沙星在猪肉中的限值为 $\leq 100\mu\text{g}/\text{kg}$ 。

猪肉中恩诺沙星超标的原因可能是养殖户不规范的使用兽药，并不严格地遵守休药期的规定。

### 三、酒类不合格项目甜蜜素解读

甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）是食品生产中常用的甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定允许其使用于部分食品，但在白酒产品中不得使用甜蜜素。白酒中检出甜蜜素的原因，可能是企业为改善白酒的口感违规添加甜蜜素，也可能是外购的原酒或调味酒带入，或可能是企业在其生产配制酒过程中造成的交叉污染。

### 四、韭菜不合格项目镉解读

镉是最常见的重金属元素污染物之一。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入镉含量超标的食品可能会导致肾和骨骼损伤等健康危害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）规定，韭菜（鳞茎类蔬菜）中镉的限量为小于等于 0.05 mg/kg。韭菜中镉超标的原因可能是其种植环境受到污染。