

## 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，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、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。

### 三、食用农产品不合格项目氧乐果解读

氧乐果是一种有机磷杀虫、杀螨剂，具有较强的内吸、触杀和一定的胃毒作用，属于高毒农药。在农业农村部禁限用农药名录中，

禁止在蔬菜、瓜果、茶叶、菌类、中草药材上使用氧乐果。《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，茄果类蔬菜中氧乐果的最大残留限量值为 0.02 mg/kg。少量的农药残留不会导致急性中毒，但长期食用农药残留超标的蔬菜，可能对人体健康产生一定的不良影响。

### 四、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（除固体饮料外）一个样品的菌落总数 5 次检测结果均不得超过 10000 CFU/mL 且至少 3 次检测结果不超过 100 CFU/mL。菌落总数超标，可能是个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，又未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

## 五、饮料不合格项目酵母解读

酵母是评价食品卫生质量的指示菌。酵母对糖类、脂类等有较强的“糖酵解”能力，能以分解有机质的形式危害食品，造成食品的腐败变质。《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2015）中规定，饮料（除固体饮料外）检测结果不得超过 20 CFU/mL。酵母超标，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位，也有可能是加工环境卫生不达标等因素造成的交叉污染等。酵母本身并非有害菌，但食用酵母超标的食物可能引起腹泻，危害人体健康。

## 六、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。