

部分不合格项目解读

一、蜂蜜不合格项目诺氟沙星解读

蜜蜂养殖中容易受到细菌、真菌、病毒和外来寄生螨类的侵染而引起危害。控制和治疗这些疾病通常的方法是直接饲喂兽药或者在蜂巢中喷洒。诺氟沙星属于喹诺酮类药物，喹诺酮类药物作为一种常用抗生素类兽药，在养蜂生产中通常用来防治和治疗各种细菌疾病。

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诺氟沙星原料药的各种盐、酯及其各种制剂。

蜂蜜中诺氟沙星超标的原因可能是养蜂户在养殖中使用了禁用兽药。

二、猪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，地塞米松在猪肉中的残留量 $\leq 1.0\mu\text{g}/\text{kg}$ 。

猪肉中地塞米松超标的原因可能是养殖户不规范的使用兽药，并不严格的遵守休药期规定。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。

三、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。

四、鱼不合格项目氧氟沙星解读

恩诺沙星和氧氟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，被广泛用于畜禽、水产等细菌性疾病的治疗和预防。

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，并不严格的遵守休药期规定。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。

五、熟肉干制品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。其主

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。

《食品安全国家标准熟肉制品》（GB 2726-2016）中规定，熟肉制品同一批次 5 个样品中 5 次菌落总数检测结果均不得超过 5×10^5 CFU/g，且至少 3 次检测结果不得超过 5×10^4 CFU/g。

菌落总数超标的原因，可能是食品企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者接触容器清洗消毒不到位；还有可能与产品灭菌不彻底，包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

六、包装饮用水不合格项目铜绿假单胞菌解读

铜绿假单胞菌是一种水源性和食源性致病菌，它在水、土壤、食品以及医院等环境中广泛存在，尤其喜欢在潮湿的环境中生长繁殖。铜绿假单胞菌生长代谢过程中可能产生多种内毒素、外毒素等致病因子，人感染后可引起局部化脓性炎症等各种疾病。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中规定，同批次包装饮用水中 5 个独立包装的样品均不得检出铜绿假单胞菌（单位：CFU/250 mL）。桶装水铜绿假单胞菌不合格的主要原因可能是回收桶清洗消毒不彻底，对产品造成二次污染。

七、包装饮用水不合格项目大肠菌群解读

大肠菌群是指示食品污染状况常用的指标之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致

病性大肠杆菌)污染的可能性较大。《食品安全国家标准 包装饮用水》(GB 19298-2014)中规定,同批次包装饮用水中5个独立包装的样品均不得检出大肠菌群(单位:CFU/mL)。大肠菌群超标的原因,可能是包装受到污染;也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格。

八、蔬菜干制品不合格项目二氧化硫残留量解读

二氧化硫、焦亚硫酸钾(钠)、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂、抗氧化剂,硫磺也可以在蔬菜干制品、水果干类、蜜饯凉果等食品生产过程中用于熏蒸,以达到防腐和漂白的作用,使用后都会产生二氧化硫残留。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害,但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)规定干制蔬菜二氧化硫残留量不得超过0.2g/kg。蔬菜干制品二氧化硫残留量超标的原因可能是生产过程中超量使用二氧化硫、焦亚硫酸钾(钠)、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠或是使用硫磺熏蒸的时间过长。

九、大米制品不合格项目脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)解读

脱氢乙酸及其钠盐是一种低毒高效防腐剂,具有广谱性,在酸、碱性条件下具有一定的抗菌作用,对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用,为苯甲酸钠的2-10倍,在高剂量时能抑制细菌。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB

2760-2014) 中规定, 大米制品中不得使用食品添加剂脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)。脱氢乙酸及其钠盐能迅速而完全地被人体组织所吸收, 进入人体后即分散于血浆和许多的器官中, 有抑制体内多种氧化酶的作用。长期大量食用脱氢乙酸及其钠盐超标产品, 可能对人体健康产生一定影响。造成脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)超标的原因可能是: 企业为增加产品保质期, 或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用; 或其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高; 或在添加过程中未计量或计量不准确造成的。