

## 部分不合格项目解读

### 一、淡水鱼不合格项目恩诺沙星解读

恩诺沙星属于喹诺酮类药物，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最大残留量为 100 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。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规定。喹诺酮类药物的过量摄入可能引起头晕、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、淡水鱼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药物，在动物性食品中不得检出。淡水鱼中检出五氯酚酸钠的原因可能是养殖户在养殖过程中为控制水草，消灭钉螺、蚂蝗等有害生物而加入了该药物。五氯酚酸钠具有抑制生物代谢过程中氧化磷酸化的作用，如长期摄入会对眼和呼吸道有刺激性，会损害肝、肾及中枢神经

系统，轻者也会出现乏力、头昏、恶心，重者高烧、昏迷的症状。

### 三、油炸面制品（餐饮自制）不合格项目铝的残留量解读

含铝食品添加剂（如硫酸铝钾、硫酸铝铵等）作为膨松剂、稳定剂在食品加工过程中被广泛使用，使用后通常会生成铝的残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，油炸面制品（餐饮自制）中铝的最大残留限量值（干样品，以 Al 计）为 100mg/kg。油炸面制品（餐饮自制）中铝残留量（干样品，以 Al 计）超标的原因可能是个别商家为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用了含铝食品添加剂，或者在不知情情况下使用了含铝过高的其他复配添加剂。偶尔食用含铝较高的食品添加剂可能不会对健康造成危害，但长期食用铝超标的食品可能会导致运动和学习记忆能力下降。

### 四、食用农产品不合格项目镉（以 Cd 计）解读

镉是一种环境蓄积性的重金属元素，广泛存在于土壤、水质中，可通过食物链进入人体。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，辣椒中镉（以 Cd 计）的限量值为 0.05mg/kg。辣椒中镉（以 Cd 计）检测值超标的原因可能是其生长过程中富集了环境（如：土壤、水等）中的镉元素所致。长期食用镉超标的食品，可能会对人體肾脏和肝脏造成损害，还会影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。