省级常规普通食品抽检

不合格原因解析

**恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》GB 31650中规定，恩诺沙星在鱼的皮和肉中最大残留限量值为100μg/kg。牛蛙、泥鳅、黄辣丁中恩诺沙星超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时的药物残留量超标。**

**重金属铅、镉污染是指食品在生产、加工或运输过程中受到由重金属或其化合物造成的污染。过量的重金属物质可在人体内蓄积。长期摄入重金属含量超标的食品，会对血液系统、神经系统产生损害。引起食品中重金属污染物超标的主要原因：一是原料在种植环节环境迁移性或加工过程中污染所致；二是生产者对原料的验收标准不够严格所致。现代社会的工业化进程加速，土壤中的重金属含量逐年上升。**

**杀虫剂项目指标噻虫胺具有广谱、高效等特点。但长期食用杀虫剂超标的食品，可能会引起头痛、头昏、无力、呕吐等症状，甚至还可能导致癫痫样抽搐，对人体产生危害。蔬菜、水果中这些杀虫剂超标的原因，一是为快速控制虫害违规使用加大用药量，二是未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下；三是由土壤等环境污染而富集。**

**脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐的食品会危害人体健康。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》GB 2760-2024中规定，粮食加工品、糕点、淀粉及淀粉制品不得使用。检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的原因，可能是生产经营企业为延长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；可能是生产企业为防止食品腐败变质超范围使用；也可能是其使用的复配添加剂中含有该添加剂；还可能是GB 2760—2024新国标实施后，生产企业未及时调整配方。**

**甜味剂（糖精钠、甜蜜素）超范围超限量使用。GB2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定发酵面制品、白酒、食用农产品等食品是不允许使用甜味剂。 过量摄入甜蜜素，进而损伤肝脏和神经系统，对孕妇、儿童等群体危害更显著。违规使用这些甜味剂的原因：可能是生产企业为改变产品的口感、增加产品甜味而超范围超限量使用；也可能是外购的原料带入。甜蜜素的甜度是蔗糖的30倍，价格仅为蔗糖的三分之一。部分商家为节省成本，用甜蜜素替代红糖或白糖制作红糖馒头，以此降低原料成本。**