不合格项目解读

1. 甜蜜素

按照我国食品安全国家标准《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760-2014)规定，甜蜜素属于合法的食品添加剂，但禁止在白酒中使用，只能用于配制酒。白酒中检出甜蜜素的主要原因有可能是为降低成本，改善产品的口感，在白酒中添加了甜蜜素。

1. 脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐是一种广谱食品防腐剂，对霉菌、酵母和细菌具有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，粉干中不得使用脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。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。

三、恩诺沙星

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，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。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，恩诺沙星在水产品中的最高残留限量为100μg/kg。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

四、呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮是属于硝基呋喃类广谱抗生素，硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，和蛋白质结合而相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反应硝基呋喃类药物的残留状况。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）规定食品动物中禁止使用呋喃唑酮。硝基呋喃类药物及其代谢物可能会引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死等病症，对人类健康造成危害。

五、氯霉素

氯霉素是一种杀菌剂，也是高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）中规定，氯霉素为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。长期食用氯霉素残留超标的食品可能引起肠道菌群失调，导致消化机能紊乱；人体过量摄入氯霉素可引起人肝脏和骨髓造血机能的损害，导致再生障碍性贫血和血小板减少、肝损伤等健康危害。

六、吡虫啉

吡虫啉是一种硝基亚甲基类内吸杀虫剂，属氯化烟酰类杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留等特点，在香蕉园中通过喷雾方式可以有效防治蓟马。长期食用吡虫啉超标的食品，可能会使人中毒，出现低血压、昏迷等症状。可能是由于农户过量使用吡虫啉防止虫害，导致香蕉中的吡虫啉含量超标，或农户不清楚安全间隔时间，频繁地使用吡虫啉而导致含量超标。

七、镉

镉是最常见的重金属元素污染物之一。镉对人体具有慢性蓄积性的危害，长期摄入镉含量超标的食品，可能引起肾脏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）中规定，镉在鲜、冻水产动物（甲壳类）中最大限量值为0.5mg/kg。梭子蟹中重金属镉超标的原因，可能是在生长过程中富集了环境中的镉元素。

八、噻虫嗪

噻虫嗪是一种全新结构的第二代烟碱类高效低毒杀虫剂，对害虫具有胃毒、触杀及内吸活性，对刺吸式害虫如蚜虫、飞虱、叶蝉、粉虱等有良好的防效。《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，香蕉中的噻虫嗪最大残留限量为0.02mg/kg。香蕉中检出噻虫嗪超标的原因可能是由于种植户未严格按照农药使用安全间隔期进行采摘所致。

九、过氧化值

 过氧化值主要反映产品油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。过氧化值超标的原因可能是油脂已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。

1. 铝的残留量

含铝食品添加剂可用作膨松剂、稳定剂等，使用后会产生铝残留。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，即食海蜇铝的最大残留限量值为500mg/kg。即食海蜇中铝的残留量超标的原因，可能是商家过量使用相关食品添加剂。长期摄入铝残留超标的食品，可能影响人体对铁、钙等营养元素的吸收，从而导致骨质疏松、贫血等，甚至影响神经细胞的发育。