部分不合格项目的小知识

一、恩诺沙星

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—2019）中规定，在虾的肌肉、鱼的皮和肉中最大残留限量值为100μg/kg。鱼、虾中恩诺沙星残留量超标的原因，可能是在养殖过程或运输过程中为控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，导致上市销售产品中的药物残留量超标。

二、磺胺类（总量）

磺胺类药物是一类人工合成的抑菌药，具有抗菌谱广、性质稳定、便于贮存、吸收迅速等优点，用于动物疫病治疗。长期大量食用磺胺类（总量）残留超标的食品，可能在人体内蓄积，不利健康，引起过敏反应和耐药性菌株的产生。《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，在淡水鱼的皮和肉中最大残留限量值为100μg/kg。淡水鱼中磺胺类（总量）残留量超标的原因，可能是在养殖过程或运输过程中为控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，导致上市销售产品中的药物残留量超标。

三、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯，是一种广谱、高效拟除虫菊酯类杀虫剂，以触杀和胃毒作用为主，无内吸作用，被广泛用于农林业和卫生害虫的防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，梨中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留限量值不得超过0.2mg/kg。梨中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标的原因可能是由于种植户未严格按照农业使用安全间隔期进行采摘所致。

四、氯霉素

氯霉素是酰胺醇类抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。氯霉素残留一般不会导致人体急性中毒；长期大量摄入氯霉素超标的食品，可能在人体内蓄积，产生耐药并对同类药物有交叉耐药，引起胃肠道症状、肝功能异常、血液系统异常等。《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，氯霉素为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。花甲、猪肉中检出氯霉素的原因，可能是在养殖或运输中违规使用。

五、呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，其代谢物和蛋白质结合后稳定，故检测其代谢物可反映硝基呋喃类药物的残留状况。长期大量摄入含有呋喃唑酮代谢物的食品，可能在人体内蓄积，引起恶心、呕吐、腹泻、头痛、头晕等症状。《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，呋喃唑酮为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。海水鱼中检出呋喃唑酮代谢物的原因，可能是在养殖或运输中违规使用抗菌药。

六、甲拌磷

甲拌磷是一种高毒广谱的内吸性有机磷类杀虫剂，具有触杀、胃毒、熏蒸作用，对刺吸式口器和咀嚼式口器害虫均具有很好的防治作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲拌磷超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，甲拌磷在根茎类和薯芋类蔬菜中的最大残留限量值为0.01mg/kg。姜中甲拌磷残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

七、克百威

克百威又名呋喃丹，是氨基甲酸酯类农药中常见的一种杀虫剂。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用克百威超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，克百威在柑橘类水果中的最大残留限量值为0.02mg/kg。蜜橘中克百威残留量超标的原因,可能是为快速控制虫害而违规使用。

八、氟虫腈

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂，对水生生物、家蚕、蜜蜂等具有较强的毒性，对生态环境造成一定的影响。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氟虫腈超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，氟虫腈在叶菜类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。上海青中氟虫腈残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

九、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

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—2014）中规定，非发酵豆制品中不允许使用脱氢乙酸及其钠盐。豆腐中检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的原因，可能是企业为延长产品保质期、或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超范围使用。

十、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，非发酵豆制品中不得使用山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。豆腐中检出山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）的原因，可能是企业为延长产品保质期、或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超范围使用。

十、铬（以Cr计）

铬在自然界中主要以三价铬和六价铬两种形态存在，三价铬是人体必须的营养元素，六价铬有很强的生物毒性，会对皮肤黏膜造成刺激和腐蚀作用，导致皮炎、溃疡、鼻炎、鼻中隔穿孔、咽炎等。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）中规定，皮冻中铬的限量值为不得超过1.0mg/kg，皮冻中铬超标的原因可能是铬矿石加工、金属表面处理、皮革鞣制、印染等排放的污水污染食品原料；或者是生产中使用的增稠剂为工业明胶。