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、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）

土霉素、金霉素、四环素等是防治患病畜禽的常用药物。《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，虾类中检出的四环素类残留量相加不得超过标准限量值，即土霉素/金霉素/四环素（组合含量）最高残留限量为200μg/kg。水产品的抗生素一般不会导致对人体的急性毒性作用，但长期食用可能对人体健康造成危害。

三、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。

四、阿维菌素

阿维菌素是一种抗生素类药物，用于杀虫、杀螨、杀线虫，具有广谱、高效、低残留等特点。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用阿维菌素超标的食品，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，阿维菌素在韭菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。韭菜中阿维菌素超标的原因，可能是菜农对农药使用的安全间隔期不了解违规使用农药。

五、五氯酚酸钠（以五氯酚计）

五氯酚酸钠常被用作除草剂、杀菌剂。长期食用检出五氯酚酸钠的食品，可能会对人体的肝、肾及中枢神经系统造成损害。《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，五氯酚酸钠为食品动物中禁止使用的药品（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违规使用相关兽药。

六、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。

七、氧氟沙星

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，因抗菌谱广、抗菌活性强等曾被广泛用于畜禽细菌性疾病的治疗和预防。《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1—2022）中规定，在鱼的皮和肉中最大残留限量值为2μg/kg。鱼中氧氟沙星残留量超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

八、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。

九、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。