

附件 4

部分不合格项目解读

一、淡水鱼不合格项目地西洋解读

地西洋又名安定，为苯二氮卓类镇静催眠药，临床上用于抗焦虑、镇静催眠、抗癫痫和抗惊厥。地西洋超过一定剂量可能会引起人体嗜睡疲乏、动作失调、精神混乱等，严重者还可能出现心律失常、昏迷等症状。《食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，地西洋药物允许作食用动物的治疗用，但在动物性食品中不得检出。淡水鱼中检出地西洋，可能是经营者运输过程中为降低新鲜活鱼对外界的感知能力，降低新陈代谢，保证其经过运输后仍然鲜活。但地西洋在鱼体内残留是永久性的，可以通过食物链传递给人类。

二、水产品(淡水鱼、牛蛙)中不合格项目恩诺沙星解读

恩诺沙星属喹诺酮类药物，具有广谱抗菌作用，被广泛用于畜禽、水产等细菌性疾病的治疗和预防。《食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，恩诺沙星(残留标志物为恩诺沙星与环丙沙星之和)在淡水鱼和其他水产品中的最大残留限量为 $100\ \mu\text{g}/\text{kg}$ 。恩诺沙星超标的原因可能是养殖户或者经营商贩在养殖和贩卖的过程中违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

三、白酒不合格项目甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)解读

甜蜜素化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种非营养型甜味剂，广泛用于面包、糕点、饮料、配制酒及蜜饯等食品。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB2760-2014)中规定，白酒中不得使用甜蜜素。此次白酒中检出甜蜜素的原因，可能是生产企业为改善成品白酒的口感，从违规添加甜蜜素；也可能是其生产过程中与配制酒生产线因交叉污染。

四、腊肉不合格项目过氧化值(以脂肪计)解读

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。是1千克样品中的活性氧含量，以过氧化物的毫摩尔数表示。用于说明样品是否已被氧化而变质。那些以油脂、脂肪为原料而制作的食品，通过检测其过氧化值来判断其质量和变质程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。《食品安全国家标准腌腊肉制品》(GB 2730-2015)中规定，腌腊肉制品中过氧化值(以脂肪计)的最大限量值0.5g/100g。过氧化值(以脂肪计)检测值超标的原因，可能是原料中的脂肪已经被氧化，还可能与产品储存条件控制不当有关。