

附件 4

不合格检验项目说明

一、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，酱卤肉制品中不得使用苯甲酸及其钠盐。酱卤肉制品中检出苯甲酸及其钠盐的原因，可能是生产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违规使用苯甲酸及其钠盐。

二、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，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在熟肉制品中最大使用限量为 0.075g/kg。熟肉制品中检出山梨酸及其钾盐的原因，可能是企业使用的原辅料如酱油中含有山梨酸及其钾盐，造成终产品超标；也可能是为了延长产品保质期而违规使用山梨酸及其钾盐。

三、黄曲霉毒素 B1

黄曲霉毒素 B1 是一种强致癌性的真菌毒素。食用黄曲霉毒素 B1 超标的食品，可能对肝脏造成损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）中规定，黄曲霉毒素 B1 在花生油中的最大限量值为 20 μ g/kg。花生油中黄曲霉毒素 B1 超标的

原因,可能是生产企业使用的原料因储存条件不当产生了黄曲霉毒素 B1;也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格;还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

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,曾广泛应用于畜禽及水产养殖业。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。《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,呋喃唑酮为禁用兽药(在动物性食品中不得检出)。水产品中检出呋喃唑酮的原因,可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

五、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。长期食用检出氯霉素的食品,可能引起恶心、呕吐、食欲缺乏、舌炎、口腔炎、过敏以及其他不良反应,还可能对造血系统、神经系统造成损害。我国发布的《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单(第五批)》(整顿办函〔2011〕1号)中将氯霉素列为在肉制品中可能违法添加的非食用物质,在肉制品中不得检出。肉制品中检出氯霉素的原因,可能是养殖户在养殖中违法使用。

六、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。餐具中检出大肠菌群,提示被致病菌污染的可能性较大。《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》(GB 14934-2016)中规定,餐具中的大肠

菌群不得检出。餐具中大肠菌群超标的原因，可能是产品消毒不彻底或所用包装受到污染；也可能是生产加工过程的卫生条件控制不严格等。

七、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。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致在人体中蓄积，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，恩诺沙星在鱼类中的最大残留限量值为 $100\mu\text{g}/\text{kg}$ 。水产品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。

南宁市西乡塘区市场监督管理局
食品安全监督抽检信息公示
(2023年第02期)