附件4

部分不合格项目解读

一、黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的化学物质，其毒性作用主要是对肝脏的损害。《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》（GB2761-2017）中规定，黄曲霉毒素B1在酿造酱中的最大限量为5.0μg/kg。而在花生及其制品中黄曲霉毒素B1的最大限量为20μg/kg。

油炸花生中黄曲霉毒素B1超标的原因可能是商家对原料把关不严，也可能是产品加工过程中工艺控制不当。花生原料在采收和储运过程中会因温度、湿度等条件控制不当导致产品染菌、产毒，产生黄曲霉毒素B1。

二、谷氨酸钠

谷氨酸钠是反映味精和鸡精调味料鲜味的重要指标。《谷氨酸钠（味精）》（GB /T 8967-2007）中规定，普通味精中谷氨酸钠含量应≥99.0%，《鸡精调味料》（SB/T 10371-2003）中规定，鸡精调味料中谷氨酸钠含量应≥35.0 g/100g。

谷氨酸钠不达标不会对人体造成直接危害。但是味精的谷氨酸钠含量与其成本有着直接的关系，生产谷氨酸钠含量不达标的味精可能对消费者构成欺骗行为。鸡精调味料中谷氨酸钠不合格的原因可能是投料时未准确计量。

三、铝的残留量

硫酸铝钾（又名钾明矾），硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后产生铝残留。铝不是人体必需微量元素，不参与正常生理代谢，具有蓄积性，过量摄入会影响人体对铁、钙等成份的吸收，导致骨质疏松、贫血，甚至影响神经细胞的发育。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，油炸面制品（干样品）铝的最大残留限量为100 mg/kg。

造成铝的残留量不合格的原因，可能是商家违规过量使用所致，反映出企业对国家法律法规意识薄弱。

四、甜蜜素

甜蜜素，其化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用的合成甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）在腌渍的蔬菜中最大使用量为1.0g/kg。

甜蜜素超标的原因，可能是企业为改善口感，未按国标规定添加或随意添加，造成产品超限量，也有可能是原辅料把关不严造成。

五、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）和氧氟沙星

喹诺酮类药物具有广谱抗菌作用，其抗菌力强，在水产养殖中可以应用该类药物防治水生生物细菌性疾病，例如鱼类的烂鳃、白皮、细菌性败血症等。

《动物食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号文）规定水产品中恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）残留量不得超过100μg/kg。2015年发布的农业部公告第2292号明令禁止在食品动物中使用氧氟沙星原料药的各种盐、酯及其各种制剂。

水产品中喹诺酮类药物超标的原因可能是养殖户不规范的使用兽药，并不严格的遵守休药期的规定造成的。喹诺酮类药物的过量摄入可以引起头晕、抽搐、精神异常等中枢神经系统疾病，影响儿童软骨发育，产生肝脏损伤，引起关节水肿，腹泻、恶心和呕吐等胃肠道反应。

六、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种水源性和食源性致病菌，它在水、土壤、食品以及医院等环境中广泛存在，尤其喜欢在潮湿的环境中生长繁殖。铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，饮用含铜绿假单胞菌的瓶装水很可能导致抵抗力较差的老弱病幼孕人群腹泻等疾病的发生。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中规定铜绿假单胞菌的限量为n=5，c=0，m=0  CFU/250mL，即采同批次独立包装的5个样品，均不允许检出铜绿假单胞菌。

目前国内市场销售的包装饮用水包装形式主要包括桶装、瓶装以及袋装。有研究显示水处理过程中微生物的主要来源为原水、离子交换等过程的污染，而经过滤、臭氧消毒等工艺后水的质量（灌装前）比较稳定，铜绿假单胞菌的检出率很低。瓶装及袋装饮用水的包装容器一般采用的一次性高温吹塑成型，且其生产及灌装过程都是在全封闭高温环境下进行，故在此过程受到微生物污染风险较小。大部分桶装饮用水生产企业采用的是回收桶消毒再利用，而回收桶消毒工序过程较为复杂。桶装水铜绿假单胞菌不合格的原因主要是回收桶清洗消毒不彻底，对产品造成二次污染。

七、大肠菌群

大肠菌群的高低反映加工过程中食品被粪便污染的程度，是评价产品及食品卫生质量的重要指标。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中规定大肠菌群的限量为n=5，c=0，m=0 CFU/mL，即采同批次独立包装的5个样品，均不允许检出大肠菌群。

导致大肠菌群超标的主要原因是二次污染。包装饮用水大肠菌群不合格，应排查水源本身是否污染严重，并检查工厂设备、环境、水桶的卫生状况，监督操作人员是否认真洗手消毒，并检查水处理工艺各环节消毒措施是否到位。

八、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为食品添加剂，广泛用作防腐剂，可抑制易使食品、饮料等产品腐败变质的细菌﹑酵母菌﹑霉菌﹑大肠杆菌等微生物的生长。在《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定中允许部分食品使用该添加剂，而粮食加工品不得使用脱氢乙酸及其钠盐。