

部分不合格项目解读

一、鱼不合格项目地西洋解读

地西洋又名安定，为镇静剂类药物，主要用于焦虑、镇静催眠，还可用于抗癫痫和抗惊厥。《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，地西洋在动物性食品中不得检出。

地西洋可以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。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。

二、鱼不合格项目恩诺沙星和氧氟沙星解读

恩诺沙星和氧氟沙星都属于喹诺酮类药物。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限值为 $\leq 100\mu\text{g}/\text{kg}$ 。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。

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。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。

三、蛋不合格项目氟苯尼考解读

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。

《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，氟苯尼考在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。正常情况下消费者不必对鸡蛋中检出氟苯尼考过分担心，但长期食用氟苯尼考残留超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

四、酒类不合格项目甜蜜素、三氯蔗糖解读

甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（蔗糖素）是食品生产中常用的甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)中规定允许其使用于部分食品，但不允许用于白酒产品中。白酒中检出甜蜜素、三氯蔗糖的原因，可能是企业为改善白酒的口感违规添加，也可能是外购的原酒或调味酒带入，还有可能是企业在生产配制酒过程中造成交叉污染。

五、食用农产品不合格项目丙溴磷解读

丙溴磷是一种具有触杀和胃毒作用，专用于杀灭刺吸式口器害虫的超高效有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，丙溴磷在柑橘中的最大残留限量值不超过 0.2 mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定的影响。

六、食用农产品不合格项目镉解读

镉是最常见的重金属元素污染物之一。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入镉含量超标的食品可能会导致肾和骨骼损伤等健康危害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2017）规定，茄子中镉的限量为小于等于 0.05 mg/kg。蔬菜中镉超标的原因，可能是因为其种植环境受到污染。

七、茶叶及相关制品不合格项目灭多威解读

灭多威是氨基甲酸酯类杀虫剂，为高毒农药类别，禁止在蔬菜、瓜果、茶叶、菌类、中草药材上使用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，茶叶中灭多威最大残留限量值不得超过 0.2 mg/kg。茶叶中灭多威超标的原因，可能是茶农违规使用相关农药。

八、茶叶及相关制品不合格项目克百威解读

克百威是一种具有内吸、触杀和胃毒作用的氨基甲酸酯类杀虫剂。在农业农村部禁限用农药名录中，禁止在蔬菜、瓜果、茶叶、菌类、中草药材上使用克百威。《食品安全国

家标准《食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2019)中规定,茶叶中克百威最大残留限量值不得超过 0.05 mg/kg。茶叶中克百威超标的原因,可能是茶农违规使用相关农药。

九、饮料不合格项目菌落总数解读

菌落总数是指示性微生物指标,并非致病菌指标,主要用来评价食品清洁度,反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标,可能原因有企业所使用的原辅料初始菌数较高,又未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件,或者包装容器清洗消毒不到位,还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

十、饮料不合格项目余氯解读

余氯是反映包装饮用水中含氯消毒剂残留的指标。包装饮用水余氯超标的原因可能有:生产用水源中余氯过高;加工过程中过量使用含氯消毒剂;也不排除企业为了确保微生物指标合格,加大了水桶、瓶盖、生产管道等含氯消毒液的使用量,但由于冲洗不彻底,导致余氯超标。过量的氯不仅影响水的口感和气味,破坏水的品质,而且能够与水中某些有机物反应生成三氯甲烷等具有致畸、致癌和致突变的物质。

十一、糕点不合格项目菌落总数解读

菌落总数是指在一定条件下(需氧、适宜温度)每克(或每毫升)所检样品生长出来的微生物菌落总数。菌落总数过高,表示该样品受微生物污染风险极大。菌落总数是糕点重要的一项微生物指标,糕点中菌落总数超标的原因可能有:

生产原料和包装材料受污染，产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，生产工具及其设备清洗消毒不彻底等。

十二、保健食品不合格项目维生素D解读

维生素D是人类生长发育过程中不可或缺的重要元素，缺乏维生素D会降低钙的吸收利用，可能导致佝偻病、骨软化症、骨量减少及骨质疏松等疾病。本次抽检不合格产品“益天健牌钙维生素D软胶囊”的保健功能为补充钙、维生素D，其执行标准为《山东健康源生物工程有限公司企业标准》(Q/SJKY 0002S-2019)，规定维生素D₃（以胆钙化醇计）限量为 1.84 ~ 3.57 μ g/粒，实际检测含量低于低限。维生素D不合格的原因，可能与产品原料投料不足，或者原料质量不达标，或者储运过程条件不当，或者生产工艺设计不合理等有关。

十三、保健食品不合格项目 pH 值解读

pH值是口服液类型保健食品的质量指标，直接影响产品的稳定性和澄明度。本次抽检的不合格产品“麦力若牌红景天参杞牛磺酸口服液”、“雪灵芝营养液”的pH值实际检测结果超出相应执行标准《四川麦力若科技发展有限责任公司企业标准》(Q/MLR 0002S-2017)、《四川康达生物制药有限公司企业标准》(Q/SKD 0025S-2018)规定的pH值范围。pH值不符合要求的主要原因，可能与生产过程控制不当、或者储运过程条件不佳有关。

十四、保健食品不合格项目重量差异/装量差异解读

重量差异/装量差异为制剂的均匀性检测指标，本次抽检

不合格产品“德荣牌蜂胶软胶囊”根据执行标准《四川德元药业集团有限公司企业标准》(Q/DYY 0004S-2017)的要求,装量差异应符合《中国药典》2015年版四部通则 0103 胶囊剂项下的规定;不合格产品“林丰牌维D钙片”根据执行标准《江西省食品安全企业标准》(Q/JLF 0003S-2017)的要求,重量差异应符合《中国药典》2015年版四部通则 0101 片剂项下的规定。抽检产品重量差异/装量差异不符合要求的原因,可能与生产企业计量管理制度不健全,缺乏相应管理机制;或生产工艺控制不当,物料的均匀性或流动相不适宜;或对指标要求理解不到位等有关。

十五、酱腌菜不合格项目防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和解读

《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)规定,同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。酱腌菜产品中使用的防腐剂(主要是苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸等)比例之和超标,其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卫生条件不佳而超限量使用防腐剂,或者因添加防腐剂时计量不准确造成防腐剂超标。

十六、鸡精不合格项目大肠菌群解读

大肠菌群是指示食品污染状况常用的指标之一。食品中检出大肠菌群,提示被致病菌(如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌)污染的可能性较大。《鸡精调味料》(SB/T

10371-2003)中规定,鸡精中大肠菌群不得超过 90MPN/100g。鸡精中大肠菌群超标的原因,可能是生产企业所使用的原料、包装受到污染,也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格。

十七、酱腌菜不合格项目亚硝酸盐解读

亚硝酸盐,是自然界中较普遍的含氮化合物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2017)中规定,酱腌菜中亚硝酸盐(以 NaNO_2 计)限量不超过 20mg/kg。蔬菜在腌渍过程中易产生亚硝酸盐,一般在腌制第 4~8 天,亚硝酸盐的含量比较高。酱腌菜中亚硝酸盐超限量的原因,可能是商家在腌渍较短时间内拿出食用。

十八、食品添加剂不合格项目辣椒素含量解读

辣椒油树脂中辣椒素含量项目不合格,一是产品提取工艺影响;二是添加合成产品。

以上不合格原因仅是从产品基本特性及产品的主要生产工艺控制要求进行分析,实际不合格原因可能还有其他因素,较为复杂。

另外,抽检不合格企业在进货查验、生产过程检验或成品检验等质量控制环节未把关到位,也是导致最终产品不合格的主要原因,如果有关质量检验环节控制到位,以上不合格可避免。