

部分不合格项目解读

一、豆干不合格项目苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）解读

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐剂，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，豆干中不得使用苯甲酸及其钠盐。

苯甲酸及其钠盐不合格的原因，可能是生产厂家为延长产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超范围使用。

二、豆干不合格项目山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）解读

山梨酸又名 2, 4-己二烯酸，为酸性防腐剂，具有广泛的抑菌效果和防霉性能，对霉菌、酵母菌和好气性细菌的生长发育均有抑制作用。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定山梨酸及其钾盐在豆干再制品中的最大使用量为 1.0 g/kg。

产品出现山梨酸不合格的原因可能是企业未准确计量，或者为增加产品保质期，弥补产品生产中卫生条件不佳而超

限量使用。山梨酸可以被人体的代谢系统吸收而迅速分解为二氧化碳和水，在体内无残留。但如果长期食用山梨酸超标的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。

三、鱼不合格项目五氯酚酸钠（以五氯酚计）解读

五氯酚及其钠盐既是高效的抗菌剂和木材防腐剂，也是良好的杀虫剂和除草剂。因其价格低廉，曾在世界范围内广泛使用。

中华人民共和国农业农村部第 250 号公告规定，五氯酚酸钠为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。

水产品中检出五氯酚酸钠的原因可能是养殖过程中加入以控制水草，消灭钉螺、蚂蝗等有害生物。五氯酚酸钠能抑制生物代谢中氧化磷酸化作用，如果长期摄入，对眼和呼吸道有刺激性，会损害肝、肾及中枢神经系统，轻者出现乏力、头昏，恶心，重者高烧、昏迷。

四、花生不合格项目黄曲霉毒素 B₁ 解读

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 在花生及其制品中的最大限量为 20 μg/kg。

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而导致产品染菌，产生黄曲霉毒素 B₁。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。

五、油条不合格项目铝的残留量（以 Al 计）解读

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，使用后会产生铝残留。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，油炸面制品中铝的最大残留限量为 100 mg/kg。油条中铝含量超标的原因可能是商家大量使用含铝食品添加剂代替传统的酵母发酵，以达到加工过程快速、高效、膨松、卖相好等效果。

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。

六、饮料不合格项目胭脂红解读

胭脂红属于合成着色剂中偶氮色素的一种，具有色泽鲜艳、性质稳定、着色力强、成本低廉、使用方便的特点。人工合成着色剂严格按照国家标准规定使用时是安全的，不会对消费者的健康带来损害。但是长期的动物实验发现胭脂红等偶氮染料类色素对人体健康有一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定了胭脂红的使用范围和使用限量，其中风味饮料仅限果味饮料可以使用。

七、糕点不合格项目甜蜜素解读

甜蜜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，甜蜜素在糕点中的最大使用量不得超过 1.6 g/kg。糕点中甜蜜素超标的原因可能是生产企业为改善产品口感，在生产加工过程中超限量使用。

八、糕点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。糕点中使用的防腐剂（主要是山梨酸钾、脱氢乙酸钠、丙酸钙等）各自用量占其最大使用量的比例之和超标，其原因可能是：（1）为了延长产品保质期；（2）弥补产品生产过程中卫生条件不足而超限量使用防腐剂；（3）添加防腐剂时计量不准确。

九、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，是一种无营养甜味剂、常见的合法添加剂，包括我国在内的大多数国家均允许在食品中添加。然而，几乎所有固态法白酒国家标准中均明确规定：“未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香、呈味、呈色物质”。甜味剂（如甜蜜素）显然属于人工合成，非自身发酵物质，是不可以添加到白酒中的。造成违法添加的原因可能是生产企业为降低成本，增加产品的口感，掩盖

白酒杂质带来的苦涩感，产生回甘的感觉，冒充好酒；也可能是由其他原辅料带入。

十、炒货食品及坚果制品不合格项目过氧化值（以脂肪计）解读

过氧化值反映了油脂酸败的程度。过氧化值高表明样品中油脂和脂肪酸等被氧化到了一定程度，吃起来会有酸败、哈喇等异味，对健康有一定影响。一般情况下，过氧化值略有升高不会对人体的健康产生损害，但如发生严重的变质时，其产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适、腹泻等。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，熟制葵花籽中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.80 g/100g，熟制其他坚果与籽类中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.50 g/100g。过氧化值超标的原因可能是：（1）油脂原料保存不当或存放过久，导致原料中的油脂发生氧化；（2）生产过程中，操作工艺控制不当，加工温度过高，持续时间长，导致含有的油脂加速氧化；（3）产品包装不符合要求，受温度、湿度、空气、光线等影响促使油脂氧化加速。

十一、炒货食品及坚果制品不合格项目糖精钠解读

糖精钠，又称可溶性糖精，是食品添加剂中常用的合成甜味剂，长期过度食用会对人体造成一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）中规定，带壳熟制坚果与籽类中糖精钠的最大使用限量为 1.2 g/kg，

脱壳熟制坚果与籽类中糖精钠的最大使用限量为 1.0 g/kg。

不合格原因可能是企业为增加产品甜味，超限量使用。