

部分不合格项目解读

一、蔬菜干制品中铅项目不合格解读

铅是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康。

《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，蔬菜干制品中铅的限量以相应新鲜蔬菜的限量（芸薹类、叶菜类 0.3 mg/kg；豆类、薯类 0.2 mg/kg；其他类 0.1 mg/kg）结合生产者提供的或通过查阅分析、实验测定获得的脱水率或浓缩率进行折算。蔬菜干制品中铅超标可能是企业在生产时未对原料进行严格验收或为降低产品成本而采用劣质原料，由生产原料或辅料带入到产品中，也可能是食品生产加工过程中加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。

二、蔬菜干制品中二氧化硫残留量项目不合格解读

二氧化硫是国内外允许使用的一种食品添加剂，通常情况下以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中，或采用硫磺熏蒸的方式用于食品加工处理，具有漂白、防腐和抗氧化的作用。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量摄入不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能

引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蔬菜干制品中二氧化硫残留量不应超过 0.2g/kg。蔬菜干制品二氧化硫残留超标的原因应该是生产者在生产加工过程对工艺未严格管控，超限量使用相关食品添加剂。

三、油炸面制品不合格项目铝的残留量（干样品，以 Al 计）解读

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝超标的食品可能会导致人体中枢神经系统损害，运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，油炸面制品中铝的最大残留限量值（干样品，以 Al 计）为 100mg/kg。油炸面制品中铝的残留量（干样品，以 Al 计）超标的原因，可能是个别商家为增加油条脆的口感，在生产加工过程中超限量使用含铝食品添加剂或者使用的复配添加剂中铝含量过高。

四、糕点不合格项目铝的残留量的解读

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝超标的食品可能会导致运动和学

习记忆能力下降。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，糕点中铝的最大残留限量值（干样品，以 Al 计）为 100mg/kg。糕点中铝的残留量（干样品，以 Al 计）超标的原因，可能是个别商家为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝食品添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

五、餐饮食品（复用餐具）不合格项目阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）解读

阴离子合成洗涤剂，即日常生活中经常用到的洗洁精、洗衣粉、肥皂等洗涤剂的主要成分，其主要成分为十二烷基苯磺酸钠。《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，采用化学消毒法的复用餐（饮）具中阴离子合成洗涤剂应不得检出。该物质为低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在消毒企业中广泛使用。复用餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂，可能是部分单位使用的洗涤剂使用量过大，未经足够量清水冲洗或餐具漂洗池内清洗用水重复使用或餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。

六、餐饮食品（酱腌菜）不合格项目糖精钠（以糖精计）解读

糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂，在人体内不被吸收，不产生热量。但食用过多的糖精钠，会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。《食品安

《国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，在酱腌菜（餐饮）中糖精钠（以糖精计）的最大使用量为 0.15g/kg。糖精钠（以糖精计）超标的原因，可能是餐饮企业经营者缺乏必要食品安全常识，为增加产品甜味超限量使用食品添加剂。

七、餐饮食品（非发酵豆制品）不合格项目铝的残留量（干样品，以 Al 计）解读

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝超标的食品可能会导致运动和学习记忆能力下降。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，火锅菜品（非发酵性豆制品）中铝的最大残留限量值（干样品，以 Al 计）为 100mg/kg。火锅菜品（非发酵性豆制品）中铝的残留量（干样品，以 Al 计）超标的原因：可能是个别餐饮经营者为增加产品特殊的口感，在加工过程中超限量使用含铝食品添加剂；或者其使用的原辅料中铝含量过高，造成终端产品超标。

八、茶叶不合格项目草甘膦解读

草甘膦是一种非选择性内吸性除草剂。长期食用草甘膦超标的食品，对人体健康有一定影响。《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，草甘膦在茶叶中最大残留限量值为 1mg/kg。茶叶中草甘膦超标

原因可能是种植过程违规使用，或者不按农药合理使用准则正确使用农药。

九、茶叶不合格项目水胺硫磷解读

水胺硫磷是一种广谱、高效、高毒性、低残留的硫代磷酰胺类杀虫剂。《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，水胺硫磷在茶叶中最大残留限量值为 0.05mg/kg。

一般茶叶在收获前都有一个多月的休药期，茶叶中水胺硫磷超标的原因，可能是茶农采收茶叶前违规使用相关农药。食用水胺硫磷超标的食品，可能引起口吐白沫、呼吸衰竭等症状。

十、牛蛙、泥鳅不合格项目恩诺沙星解读

恩诺沙星具有广谱抗菌作用，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，恩诺沙星在淡水鱼和其他动物中的限值均为 $\leq 100 \mu\text{g}/\text{kg}$ 。牛蛙和泥鳅中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不规范的使用兽药，并不严格遵守休药期的规定。

十一、牛蛙不合格项目呋喃西林、呋喃唑酮代谢物解读

呋喃西林、呋喃唑酮属于硝基呋喃类广谱抗生素，可以治疗细菌引起的各种疾病，曾广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，和蛋白质结合

而相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反映硝基呋喃类药物的残留状况。

《中华人民共和国农业农村部公告第 250 号》中规定呋喃西林、呋喃唑酮为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。虽然硝基呋喃类药物已被世界多国明令禁止用于动物性食品动物中，但由于其低廉的价格和良好的治疗效果，所以仍然被一些养殖户在养殖过程中违法使用。

十二、食用农产品（蔬菜）不合格项目镉（以 Cd 计）解读

镉是一种蓄积性的重金属元素，可通过食物链进入人体。长期食用镉超标的食品，可能会对人体肾脏和肝脏造成损害，还会影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，茄子和辣椒中镉（以 Cd 计）的限量值为 0.05mg/kg，芹菜中镉（以 Cd 计）的限量值为 0.2mg/kg。茄子、辣椒、芹菜中镉（以 Cd 计）检测值超标的原因，可能是由于其生长过程中富集环境的镉元素所致。

十三、食用农产品（芹菜）不合格项目毒死蜱的解读

毒死蜱是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱残留超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，毒死蜱在芹菜中的最大残

留限量值为 0.05mg/kg。芹菜中毒死蜱残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

十四、水果制品不合格项目亮蓝解读

亮蓝又名食用蓝色 2 号，水溶性非偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，果脯类蜜饯中不得使用亮蓝，凉果类蜜饯中亮蓝的最大使用量为 0.025g/kg。凉果类蜜饯中亮蓝检测值超标的原因，可能是生产过程中计量不准导致终产品亮蓝超标，也可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而过量使用，还可能是企业掺假造假滥用色素。

十五、水果制品不合格项目苋菜红解读

苋菜红又名蓝光酸性红，偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入苋菜红超标的食品，存在致畸、致癌的可能性。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蜜饯凉果中苋菜红的最大使用量为 0.05g/kg。凉果类蜜饯中苋菜红检测值超标的原因，可能是生产过程中计量不准导致终产品苋菜红超标，也可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而过量使用，还可能是企业掺假造假滥用色素。

十六、水果制品不合格项目相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和解读

合成着色剂是指以给食品着色为主要目的的添加剂，在现代食品业中应用广泛。国家标准《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，我国允许在食品中添加的食品添加剂的种类、使用量或残留量，并规定，在着色剂混合使用时，相同色泽着色剂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。该项目不合格可能是生产企业未严格按照国家标准要求使用食品添加剂，大量添加同一种颜色的不同色素。合成着色剂没有营养价值，长期过量食用可能对人体健康产生一定影响。

十七、水果制品不合格项目胭脂红解读

胭脂红又名大红，亮猩红，为偶氮类合成着色剂，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入胭脂红超标的食品，存在健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蜜饯凉果中胭脂红的最大使用量为 0.05g/kg。蜜饯凉果中胭脂红检测值超标的原因，可能是生产过程中计量不准导致终产品胭脂红超标，也可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而过量使用，还可能是企业掺假造假滥用色素。

十八、饮用天然矿泉水不合格项目锶解读

界限指标是区别饮用天然矿泉水与其他饮用水的主要品质指标。《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537-2018）中规定，界限指标-锶含量不少于 0.20mg/L，实际检测的界限指标含量应达到国家标准要求，也应符合产品

标签标示要求。该批次不合格矿泉水标签明示锶 0.2 ~ 2.8mg/L，实际检测结果为 0.049mg/L。界限指标不合格的原因，可能是饮用天然矿泉水在生产加工过程中处理不当，导致终产品中界限指标不达标；也可能是水源界限指标含量不稳定，企业出厂检验控制不严格。

十九、糕点不合格项目酸价（以脂肪计）解读

酸价，又称酸值，主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。《食品安全国家标准糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中酸价（以脂肪计）的最大限量值为 5mg/g。糕点中酸价（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是企业原料采购把关不严，也可能是生产工艺不达标，还可能与产品储藏条件不当有关。

二十、酒类不合格项目山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）解读

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）在发酵酒中不得使用。发酵酒中检出山梨酸及其钾盐的原因，可能是该发酵酒生产者缺乏必要的食品添加剂使用常识，或存在侥幸心理为延长保质期超范围使用该添加剂。

二十一、冷冻饮品不合格项目大肠菌群的解读

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食用大肠菌群超标的食品，可能对人体健康具有潜在的风险，可能会引起腹泻、肠胃感染。《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）中规定了冷冻饮品中大肠菌群限量同一批次 5 个样品中 5 次菌落总数检测结果均不得超过 100 CFU/g，且至少 3 次检测结果不得超过 10 CFU/g。造成冷冻饮品大肠菌群超标的原因可能有：加工产品的原辅料或包材受到污染，生产过程中产品受人员、工器具、生产设备、环境的污染，或是有灭菌工艺的产品灭菌不彻底。

二十二、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不合理解读

防腐剂是常见的食品添加剂，指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。长期食用防腐剂超标的食品会对人体健康造成损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，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该超过 1。防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和检测值超标的原因，可能是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量。

二十三、生干籽类中酸价（以脂肪计）不合理解读

酸价，又称酸值，主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、

酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。《食品安全国家标准 坚果与籽类视频》（GB 19300-2014）中规定，生干籽类食品中酸价（以脂肪计）的最大限量值为 3mg/g。生干籽类食品中酸价（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是产品储藏时间较长或储存条件不当。

二十四、淡水鱼、牛蛙、猪肉、猪肝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其以控制水草，消灭钉螺，蚂蝗等有害生物。畜禽肉中检出五氯酚酸钠的原因可能是畜禽养殖场使用其对圈舍进行消毒，动物吸入体内并残留。五氯酚酸钠能抑制生物代谢过程中氧化磷酸化作用，如长期摄入，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。

二十五、乌鸡不合格项目甲氧苄啶解读

甲氧苄啶属于二氨基嘧啶类药物，常作为抗菌增效剂同磺胺类药物一同使用，达到抗菌增效的作用，所以也被叫作磺胺增效剂。长期摄入甲氧苄啶超标的食物，会造成其在人体中的蓄积，产生耐药性，削弱甲氧苄啶的治疗效果。《食

品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)中规定，甲氧苄啶在鸡肉中的限值为 $\leq 50 \mu\text{g/kg}$ 。

乌骨鸡中甲氧苄啶超标的原因，可能是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，致使上市销售时产品中的药物残留未降解至标准限量以下。

二十六、食用农产品生干籽类不合格项目黄曲霉毒素 B1 的解读

黄曲霉毒素 B1 是已知的化学物质中致癌性最强的一种生物毒素。黄曲霉毒素 B1 对包括人和若干动物具有强烈的毒性，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》(GB 2761-2017)中规定了生干籽类中花生允许黄曲霉毒素 B1 的污染限量为 $20 \mu\text{g/kg}$ 。花生黄曲霉毒素 B1 不合格的主要原因有：花生在种植、采收、运输及储存过程中收到黄曲霉等霉菌的污染。

二十七、农产品（香蕉）不合格项目腈苯唑解读

腈苯唑又叫唑菌腈、苯腈唑，是三唑类内吸杀菌剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)中规定，腈苯唑在香蕉中的最大残留限量值为 0.05mg/kg 。香蕉中腈苯唑超标的原因，可能是种植户对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

二十八、米粉制品不合格项目菌落总数解读

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超

标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。此次不合格产品执行《年糕》（SB/T 10507-2008）中规定，花色年糕同一批次产品 5 个样品的菌落总数检测结果均不得超过 105CFU/g，且最多允许 1 个样品的检测结果超过 104CFU/g。米粉制品类产品菌落总数超标的原因，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件；还可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。

二十九、酱卤肉制品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。《食品安全国家标准熟肉制品》（GB 2726-2016）中规定，熟肉制品同一批次 5 个样品中 5 次菌落总数检测结果均不得超过 1×10^5 CFU/g，且至少 3 次检测结果不得超过 1×10^4 CFU/g。

菌落总数超标的原因，可能是食品企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者接触容器清洗消毒不到位；还有可能与产品灭菌不彻底，包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

三十、酱油（低盐固态发酵）不合格项目全氮（以氮计）解读

酱油中全氮包括有机氮和无机氮，是影响酱油风味的指标。全氮含量的高低，直接反应酿造酱油品质的好坏。不同

质量等级的酱油，全氮（以氮计）的高低将会直接影响着酱油的风味和营养成分。全氮（以氮计）不合格主要影响产品的品质。《酿造酱油》（GB/T 18186-2000）中规定，酱油（低盐固态发酵酱油、三级）中全氮（以氮计）含量不得低于0.80g/100mL。酱油中全氮（以氮计）含量不达标的原因，可能是企业生产工艺控制不严，如酿造周期未达要求；还可能是企业在生产过程中为降低成本而以次充好。

三十一、酱油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。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积，但人体若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，酱油中的苯甲酸及其钠盐不超过1.0g/kg。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卫生条件不佳而超量使用。

三十二、酱油不合格项目菌落总数解读

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品中的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家

标准 酱油》（GB 2717-2018）中规定，菌落总数限值为 $n=5, c=2, m=5000, M=50000$ CFU/mL。酱油中菌落总数超标的原因，可能是食品企业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；还有可能与产品灭菌不彻底，包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

三十三、四川白醋（复合调味料）不合格项目总酸(以乙酸计)解读

总酸不合格主要影响产品的品质。该批次产品中总酸的检测值不符合产品标签明示值规定“总酸 $\leq 4.2\text{g}/100\text{ml}$ ”。白醋（复合调味料）中总酸含量超标的原因，可能是生产企业生产工艺控制不严，未按标签明示值要求组织生产；也可能是出厂检验把关不严。

三十四、餐饮具不合格项目大肠菌群解读

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌。食品及食品相关产品中检出大肠菌群，提示该产品卫生状况不达标，存在被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的风险。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具中大肠菌群（/50 cm^2 ）不得检出。餐（饮）具中检出大肠菌群的原因，可能是产品消毒方式不符合要求，清洗消毒不彻底未达到消毒灭菌效果，也有可能是产品经消毒后存放条件不当或操作不规范而被二次污染造成的。

三十五、蔬菜干制品不合格项目铅(以 Pb 计)解读

铅是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康。

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，蔬菜鲜品铅最大限量值为 0.1 ~ 0.3mg/kg(干制品限量应按企业提供脱水率换算)。蔬菜干制品中铅超标可能是企业在生产时未对原料进行严格验收或为降低产品成本而采用劣质原料，由生产原料或辅料带入到产品中；也可能是食品生产加工过程中加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。

三十六、鸡精调味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，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品中的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。《鸡精调味料》（SB/T 10371-2003）中规定，鸡精中菌落总数不得超过 10000CFU/g。菌落总数超标的原因，可能是原料初始菌落数较高，或者个别企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，包装容器、器皿清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

三十七、蔬菜干制品不合格项目铅(以 Pb 计)解读

铅是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康。

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）

中规定，蔬菜鲜品铅最大限量值为 0.1 ~ 0.3mg/kg(干制品 限量应按企业提供脱水率换算)。蔬菜干制品中铅超标可能是企业在生产时未对原料进行严格验收或为降低产品成本而采用劣质原料，由生产原料或辅料带入到产品中；也可能是食品生产加工过程中加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。

三十八、膨化食品大肠菌群不合格解读

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中大肠菌群不合格，说明食品存放卫生质量缺陷，提示该食品中存在被肠道致病菌污染的可能，对人体健康具有潜在危害，尤其对老人、小孩的危害更大。GB 17401-2014《食品安全国家标准 膨化食品》中规定同批次 5 个独立包装中大肠菌群的检测结果不允许有超过 100CFU/g 的，且至少 3 个独立包装产品不超过 10CFU/g。大肠菌群超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受到人员、工具器具等生产设备、环境污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底等。

三十九、保健食品不合格项目水分解读

水分是固体类型保健食品的质量指标，其与产品质量稳定性、微生物的生长条件均有密切的关系。水分控制不当，可能导致产品的功效成分或营养物质分解、酶解变质、霉变等，影响产品质量。《珠峰牌晚安胶囊》（批准号：国食健

字 G20130651) 中规定, 水分含量不得超过 9.0g/100g。保健食品中水分含量超标的原因, 可能是生产企业对生产工艺控制不到位、包装材料密封性差, 也可能与储运过程条件不当有关。

四十、保健食品不合格项目锌解读

锌是人体必需的微量营养素, 锌对生长发育、免疫功能、物质代谢和生殖功能等均具有重要的作用。锌缺乏可导致味觉障碍、偏食、厌食或异食、生长发育不良、皮肤干燥等症状。《新鑫牌钙锌咀嚼片》(国食健注 G20170302) 中规定, 锌(以 Zn 计)含量应在 278~462mg/100g 之间。保健食品中锌含量不达标的原因, 可能是生产企业对原辅料质量控制不严格, 也可能是生产企业未按照配方标准生产。

四十一、保健食品不合格项目维生素 D3 解读

维生素 D3 是维生素 D 的一种, 是人类必需的脂溶性维生素, 长期缺乏维生素 D3 可引起儿童佝偻病、成人骨质软化症和骨质疏松; 长期过量摄入维生素 D3 补充剂又可导致中毒、高钙血症, 早期中毒症状有食欲不振、厌食、恶心、烦躁、呕吐、多汗、便秘或腹泻。《济生元牌钙维生素 D 软胶囊》(批准号: 食健备 G201934002101) 中规定, 维生素 D3(以胆钙化醇计)含量应在 2.8~6.3 μg /粒之间; 新鑫牌维生素 AD 钙咀嚼片》(国食健注 G20170912) 中规定, 维生素 D3 含量应在 96~165.6 μg /粒之间。此次两批次保健食品中维生素 D3 含量均不达标, 究其原因可能是生产

企业对原辅料质量控制不严格，也可能是生产企业未按照配方标准生产。

四十二、保健食品不合格项目钙解读

钙是人体含量最多的矿物质元素。儿童和青壮年长期钙缺乏可导致生长发育迟缓，骨软化、骨骼变形，易患龋齿等。中老年人钙缺乏易引起骨质疏松症。但过量摄入钙也可能产生不良作用，如高钙血症、高钙尿、血管和软组织钙化，肾结石相对危险性增加等。《新鑫牌维生素 AD 钙咀嚼片》（国食健注 G20170912）中规定，钙（以 Ca 计）含量应在 9.0 ~ 13.2 g/100g 之间。保健食品中钙含量不达标的原因，可能是生产企业未按照配方标准生产，也有可能是仿冒产品。

四十三、保健食品不合格项目维生素 A 解读

维生素 A 又名视黄醇，是人类必需的脂溶性维生素。维生素 A 具有促进生长发育、维持免疫功能、维持视力、抑制肿瘤等重要的生理功能。《新鑫牌维生素 AD 钙咀嚼片》（国食健注 G20170912）中规定，维生素 A 含量应在 7.65 ~ 9.9mg/100g 之间。保健食品中维生素 A 含量不达标的原因，可能是生产企业未按照配方标准生产，也有可能是仿冒产品。