

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、包装饮用水不合格项目铜绿假单胞菌解读

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力。铜绿假单胞菌对于免疫力较弱的人群健康风险较大。《食品安全国家标准包装饮

用水》（GB19298-2014）中规定，包装饮用水同一批次产品5个样品中铜绿假单胞菌的检测结果均为不得检出。包装饮用水中检出铜绿假单胞菌的原因，可能是源水防护不当，水体受到污染；也可能是生产过程中卫生控制不严格；还可能是包装材料清洗消毒有缺陷。

五、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。

六、糕点不合格项目富马酸二甲酯解读

富马酸二甲酯，别名马来酸二甲酯，是具有抗菌和杀虫作用的防腐剂。富马酸二甲酯会对人体肠道、内脏产生腐蚀性损害和引起过敏。《〈食品中可能违法添加的非食用物质名单（第二批）〉的通知》（食品整治办〔2009〕5号）中将富马酸二甲酯列为非食用物质，不得在糕点中使用。糕点中检出富马酸二甲酯的原因可能是企业为了使产品不易霉变、延长保质期，降低生产成本而违规添加。

七、牛蛙不合格项目呋喃西林代谢物解读

呋喃西林是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。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危害。《中华人民共和国农业农村部公告 第 250 号》中规定呋喃西林为禁止使用的药物，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。

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 Q/HCJ0001S-2019《饵块》中规定，同一批次产品 5 个样品的菌落总数检测结果均不得超过 106CFU/g，且最多允许 2 个样品的检测结果超过 105CFU/g。米粉制品类饵块中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。

九、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、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。

十一、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。

十二、水果制品不合格项目甜蜜素解读

甜蜜素（sodium cyclamate），化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用甜味剂，其甜度是蔗糖的40~50倍，可用于清凉饮料、果汁、冰激凌、糕点食品及蜜饯等中。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蜜饯凉果甜蜜素的最大使用量为1.0g/kg。甜蜜素在蜜饯凉果中使用易超标，其主要原因为在于该物质在蜜饯凉果中除了作为甜味剂使用外，更重要的功能是增加风味，很多生产经营者为增加其产品风味而超限量使用该甜味剂。

十三、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。

十四、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。

十五、发酵面制品中不合格项目糖精钠(以糖精计)解读

糖精钠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，发酵面制品中不得使用糖精钠。发酵面制品类花卷和馒头中检出糖精钠的原因，可能是生产者为了增加产品甜度，从而违规使用甜味剂。

十六、发酵面制品中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，在发酵面制品中不得使用山梨酸及其钾盐。发酵面制品类花卷中检出山梨酸及其钾盐的原因，可能是生产者为了延长产品保质期，从而违规使用防腐剂。

十七、米粉制品中不合格项目脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）解读

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，米粉制品中不允许使用脱氢乙酸及其钠盐。米粉制品类饵块中检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的原因，可能是生产企业为防止食品腐败变质违规使用了该添加剂。

十八、米粉制品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。如果食品中的大肠菌群严重超标，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 Q/H CJ0001S-2019《饵块》中规定，同一批次产品 5 个样品的大肠菌群检测结果均不得超过 100CFU/g，且最多允许 2 个样品的检测结果超过 20CFU/g。米粉制品类饵块中大肠菌群数超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，还可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染，还可能是灭菌工艺灭菌不彻底。

十九、食用农产品芹菜中灭蝇胺不合格解读

灭蝇胺又名环丙氨嗪，为一种新型高效、低毒、含氮杂环类杀虫剂，是目前防治双翅目昆虫病虫害效果较好的生态农药。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，对人体健康有一定影响。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）中规定，灭蝇胺在芹菜中的最大残留限量为 4mg/kg。芹菜中检出灭蝇胺不合格应该是农户种植过程未严格遵守农药用量或休药期规定，导致蔬菜中残留农药超标。

二十、糕点中山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）不合格解读

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）在糕点中的最大使用量不得超过 1.0g/kg。糕点中山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）超标的原因，有可能是生产企业为了弥补产品生产过程中卫生条件不佳，为延长产品保质期，过量添加山梨酸钾，也有可能是在添加剂添加时没有准确计量。

二十一、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格解读

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。

二十二、糕点中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。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点同一批次产品 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 2 个样品的检测结果超过 104CFU/g。糕点中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，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。

二十三、糕点中不合格项目霉菌的解读

霉菌计数是糕点生产和贮存过程中重要的检测指标之一。糕点含有丰富的营养和较高的水分活度，容易滋生霉菌导致产品发霉变质。有的霉菌所产生的有毒次级代谢产物（霉菌毒素）会危害人体健康。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中对糕点中的霉菌规定为 ≤ 150

CFU/g。霉菌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，产品受到了来自原料、包材、人员、设备等方面的污染；还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

二十四、生干籽类中酸价（以脂肪计）不合格解读

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。

二十五、糕点不合格项目过氧化值（以脂肪计）解读

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。《食品安全国家标准糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点、面包中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.25g/100g。糕点、面包中过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是原料中的脂肪已经被氧化，也可能与产品在储运过程中环境条件控制不当等。

二十六、调味油不合格项目酸价（KOH）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。《食用调味油》（Q/ZWS0006S-2018）中规定，其它调味油中酸价的限量值为 3.0mg/g。调味油中酸价检测值超标的原因，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。

二十七、粉条不合格项目铝的残留量（干样品，以 Al 计）解读

硫酸铝钾（又名钾明矾）和硫酸铝铵（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。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，粉条中铝的最大残留限量值为 200 mg/kg。粉条中铝含量超标的原因，可能是生产者为了增加粉条的韧性，减少烹饪过程中的断条、糊汤等，在生产过程使用了过量的明矾。

二十八、白酒不合格项目三氯蔗糖解读

三氯蔗糖又名蔗糖素，是食品生产中常用的甜味剂之一，也是最接近蔗糖的一种甜味剂。大部分研究认为三氯蔗糖是相对安全的食品添加剂，但近年来也有研究发现三氯蔗糖及其水解产物具有一定毒性，因此其安全性还需进一步研

究。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，白酒中不得使用三氯蔗糖。白酒中检出三氯蔗糖的原因，可能是生产企业违规添加以改善产品口感，也可能是白酒与其他发酵酒或配制酒在生产过程中交叉污染。

二十九、加盐味精不合格项目谷氨酸钠解读

加盐味精为在谷氨酸钠（味精）中定量添加了精制盐的混合物。谷氨酸钠是一种无色至白色结晶性颗粒或粉末，易溶于水，无肉眼可见杂质。具有特殊鲜味，无异味。《食品安全国家标准 味精》（GB 2720-2015）中规定，加盐味精中谷氨酸钠含量应 $\geq 80.0\%$ 。加盐味精中谷氨酸钠不合格的原因，可能是生产厂家为了降低成本加入过多的食盐或者配料计量不准确。

三十、酱油不合格项目全氮（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 $0.80\text{g}/100\text{mL}$ ，该批次产品中全氮（以氮计）的检测值不符合产品执行标准规定。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、食醋不合格项目不挥发酸（以乳酸计）解读

不挥发酸是食醋中总酸的一种，以乳酸为主，可以使食醋的酸味绵长，柔软可口。不挥发酸含量不足，在一定程度上会影响食醋的口感和风味。食醋食品安全国家标准《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719-2018）中未对不挥发酸进行规定，食醋产品的不挥发酸项目按照产品明示标准和质量要求进行判定。依据《酿造食醋》（GB/T 18187-2000）中规定，固态发酵食醋中的不挥发酸（以乳酸计）应不低于 0.50 g/100mL。造成不挥发酸不合格的原因，可能是生产加工过程中发酵工艺控制不当。

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，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。

三十三、食醋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 食醋》（GB 2719-2018）中规定，菌落总数限值为 $n=5,c=2,m=1000,M=10000$ CFU/mL。食醋中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，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。

三十三、膨化食品不合格项目过氧化值（以脂肪计）

过氧化值（以脂肪计）主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。

《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401-2014）中规定，膨化食品中的过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。过氧化值（以脂肪计）超标的原因，可能是原料油脂储存不当导致脂肪氧化、生产用油变质，或者产品漏气、储存过程中环境条件控制不当导致产品氧化变质。

三十四、食用植物油不合格项目酸价（KOH）

酸价又称酸值，主要反映油脂的酸败程度，是油脂中游离脂肪酸含量的标志。食用植物油在储存过程中在微生物、酶和热的作用下发生缓慢水解，产生游离脂肪酸。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 植物油》（GB 2716-2018）规定，食用植物油酸价 ≤ 3 mg/g。食用植物油酸价超标可能与原料、

加工工艺、储运方法与储运条件等有关。