

附件 4

部分不合格项目解读

一、冰糖不合格项目蔗糖分解读

蔗糖分是糖品中含蔗糖的质量百分数，是衡量食糖质量高低的重要指标，蔗糖分越高说明糖越纯，其他杂质含量越少。《冰糖》（GB/T 35883-2018）中规定一级黄冰糖蔗糖分不得低于 97.0g/100g。黄冰糖中蔗糖分含量不合格的原因可能是因为原料纯度不高、生产工艺控制不当等造成，也可能与运输、储存条件控制不当等有关。

二、冰糖不合格项目还原糖分解读

还原糖分是指具有还原性的糖类，包括葡萄糖、果糖、半乳糖、乳糖和麦芽糖等。还原糖分是食糖的品质指标之一，还原糖分高的食糖会影响产品的质量，易吸潮、不利于贮存。

《冰糖》（GB/T 35883-2018）中规定，一级黄冰糖中还原糖分最大限量值为 0.95g/100g。黄冰糖中还原糖分不合格的原因，可能是原料纯度不高、生产工艺控制不当等造成，也可能与运输、储存条件控制不当等有关。

三、馒头不合格项目糖精钠（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，大部分经肾排出而不损害肾功能。但如果长期摄入糖精钠超标的食品，可能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。《食品安全国家

标准食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)规定,发酵面制品中不得使用糖精钠。馒头中糖精钠超标的原因,可能是商家为了改善口感,或不了解相关标准,从而超范围使用甜味剂等造成。

四、油条不合格项目铝的残留量(干样品,以 Al 计)解读

铝属于低毒金属,但人体摄入后,只有少量铝排出体外,大量铝会在人体蓄积。长期食用铝超标的食物会损伤大脑,导致儿童智力发育迟缓,老年人易出现老年痴呆,胎儿生长发育也会受到影响。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)规定硫酸铝钾(钾明矾)、硫酸铝铵(铵明矾)在油炸面制品中铝的残留量(干样品,以 Al 计)最大限量值为 100 mg/kg。油条中铝的残留量不合格的原因可能是商家为了改善口感超量使用硫酸铝钾(钾明矾)、硫酸铝铵(铵明矾)等造成。

五、淀粉不合格项目霉菌和酵母解读

霉菌和酵母是自然界中常见的真菌,是评价食品卫生质量的指示性指标。食品中霉菌和酵母严重超标会破坏食品的营养物质,降低其食用价值;长期食用霉菌和酵母超标的食品,可能危害人体健康。《食品安全国家标准食用淀粉》(GB 31637-2016)中规定,食用淀粉中霉菌和酵母不得超过 10^3 CFU/g。食用淀粉中霉菌和酵母数超标的原因,可能是原料或包装材料受到污染,也可能是产品在生产加工过程中卫

生条件控制不到位，还可能与产品储运条件不当有关。

六、海水鱼不合格项目挥发性盐基氮解读

挥发性盐基氮是指食品水浸液在碱性条件下能与水蒸气一起蒸馏出来的总氮量，即在此条件下能形成氨的含氮物。挥发性盐基氮是动物性食品腐败变质的指示性指标，其含量越高，表明氨基酸破坏的越多，营养价值等受到的影响也就越大。长期食用挥发性盐基氮超标的食品，可能会因食品腐败变质造成反胃、腹泻甚至更严重的健康危害。《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》（GB 2733-2015）中规定，挥发性盐基氮在海水鱼中的最大限量值为 30mg/100g。海水鱼中挥发性盐基氮超标的原因，可能是产品宰杀后上市销售过程中卫生条件控制不当，受细菌污染或售卖时间较长，导致肉质不新鲜。

七、淡水鱼不合格项目磺胺类（总量）解读

磺胺类药物是一种人工合成的抗菌谱较广、性质稳定、使用简便的抗菌药，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强的抑制作用，广泛用于防治鸡球虫病。摄入磺胺类（总量）超标的食品，可能引起皮疹、药热等过敏反应。《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，磺胺类（总量）在鱼的皮和肉中最大残留限量值为 100 μ g/kg。淡水鱼中磺胺类药物残留量超标的原因，可能是在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，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

八、鸡肉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，也是良好的除草剂、杀菌剂。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，轻者乏力、头昏、恶心，重者高烧、昏迷。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第 250 号）中规定，五氯酚酸钠为食品动物中禁止使用的药品（动物性食品中不得检出）。鸡肉中检出五氯酚酸钠的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药或者饲料中药物残留导致。

九、油麦菜不合格项目阿维菌素解读

阿维菌素是一种抗生素类药物，用于杀虫、杀螨，具有广谱、高效、低残留等特点。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用阿维菌素超标的食品，可能对人体健康有一定的影响。《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，阿维菌素在油麦菜中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。油麦菜中阿维菌素超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

十、香蕉不合格项目吡虫啉解读

吡虫啉是新一代氯代烟碱类杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留等特点。长期食用吡虫啉超标的食品，可能对人体产生危害。《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，吡虫啉在香蕉中的最大残留

限量值为 0.05mg/kg。香蕉中吡虫啉超标的原因，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。

十一、香蕉不合格项目噻虫嗪解读

噻虫嗪是一种广谱的新烟碱类杀虫剂，其作用机理与吡虫啉相似，不仅具有触杀、胃毒、内吸活性，而且具有更高的活性、更好的安全性、更广的杀虫谱及作用速度快、持效期长等特点。长期食用噻虫嗪的食品，可能对人体健康产生一定的影响。《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，噻虫嗪在香蕉中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。香蕉中噻虫嗪超标的原因，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。

十二、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。

十三、鸡肉不合格项目呋喃唑酮代谢物解读

呋喃唑酮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规使用。

十四、食用农产品不合格项目腐霉利解读

腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，具有保护和治疗双重作用，主要用于蔬菜及果树的灰霉病防治。《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，腐霉利在韭菜中的最大残留限量为 0.2mg/kg。腐霉利对眼睛与皮肤有刺激作用，经口毒性低。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。因此在日常食用韭菜时应用清水多漂洗，以减少残留农药的摄入。

十五、鸡蛋不合格项目磺胺类（总量）解读

磺胺类药物是一种人工合成的抗菌较广谱、性质稳定、使用简便的抗菌药，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，广泛用于防治鸡球虫病。GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》中规定，产蛋期禁用磺胺类药物。鸡蛋中检出磺胺类药物的原因，可能是

养殖户在养殖过程中使用过磺胺类药物，但没有严格执行休药期规定所致。长期摄入磺胺类超标的食品，可能导致泌尿系统和肝脏损伤等健康危害。

十六、食用农产品不合格项目甲拌磷解读

甲拌磷为一种高毒的内吸性杀虫剂、杀螨剂，具有触杀、胃毒、熏蒸作用，持效期较长等特点。《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，甲拌磷在根茎类和薯芋类蔬菜中的最大残留限量为 0.01mg/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，对人体健康有一定影响。

十七、食用农产品不合格项目水胺硫磷解读

水胺硫磷为有机磷杀虫剂，兼具胃毒和杀卵作用，主要用于防治果树、水稻和棉花害虫。《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，水胺硫磷在茄果类蔬菜中的最大残留限量为 0.05mg/kg。水胺硫磷属于高毒农药，主要通过食道、皮肤和呼吸道引起中毒。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。

十八、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》GB7099-2015

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，可能是原料中的油脂已经被氧化，也可能与产品在储运过程中环境条件控制不当等有关。

十九、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。

二十、乳制品不合格项目酸度解读

国家标准中乳的酸度通常是指乳的总酸度，可分为自然酸度和发酵酸度。自然酸度是指刚挤出来的生乳本身所具有的酸度，主要来源于生乳的酪蛋白、白蛋白、柠檬酸盐、磷酸盐等酸性物质。发酵酸度是指乳在生产储运过程中，酸性物质升高的那部分酸度。灭菌乳中酸度不达标，可能受不同奶来源、奶牛的健康状况、掺杂使假及温度等因素的影响。发酵乳酸度不达标，可能是产品添加了过多的其他物质所

致。

二十一、乳制品不合格项目脂肪解读

脂肪又称甘油酯，包括甘油一酯、甘油二酯、甘油三酯，膳食脂肪主要为甘油三酯，是体内重要的储能和供能物质。脂肪属于五大核心营养素，也是乳制品的一个品质指标。根据《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302-2010）中的要求，风味发酵乳中脂肪的含量必须 $\geq 2.5 \text{ g}/100\text{g}$ 。脂肪不达标的原因可能是产品添加了过多的其他物质，使得脂肪含量过低。脂肪属于营养成分，长期摄入不含脂肪的膳食会发生皮炎、伤口难愈合等问题，并影响脂溶性维生素吸收。

二十二、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）在葡萄酒中最大使用量为 $0.2\text{g}/\text{kg}$ ，其他发酵酒中不得使用。葡萄酒及其他发酵酒检出山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）的原因，可能是企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而使用。

二十三、酒类不合格项目甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）解读

甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）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，白酒中不得使用甜蜜素。白酒中检出甜蜜素的原因，可能是生产企业为改善成品白酒的口感，违规添加甜蜜素；也可能是白酒、配制酒生产过程中造成交叉污染。

二十四、食品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 10^5 CFU/g，且最多允许 2 个样品的检测结果超过 10^4 CFU/g。SB/T 10507-2008《年糕》中要求花色的非即食类和水磨年糕的微生物项目应符合《食品安全国家标准 速冻面米制品》（GB 19295-2011）中对熟制食品的规定，要求菌落总数同一批次产品 5 个样品的菌落总数检测结果均不得超过 10^5 CFU/g，且最多允许 1 个样品的检测结果超过 10^4 CFU/g。糕点和年糕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。

二十五、糕点中不合格项目霉菌解读

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。GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》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。

二十六、酒类不合格项目氰化物（以HCN计）解读

氰化物（以HCN计）广泛存在于自然界，酿酒过程中，一些野生植物和原料含有的氰苷经水解可以产生氰化物。《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）中规定，氰化物（以HCN计）在白酒中最大限量值为8.0mg/L。白酒中氰化物不合格的原因主要是原料不合格或者工艺不过关造成。

二十七、食用农产品不合格项目镉（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，韭菜和茄子中镉（以Cd计）的限量值为0.05mg/kg。韭菜和茄子中镉（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。