

部分不合格项目解读

一、调味料酒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用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。长期食用苯甲酸及其钠盐超标的食品，可能造成肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，料酒中不得使用苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）。料酒中检出苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）的原因，可能是生产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范围使用。

二、红油豆瓣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

防腐剂是一种常见的食品添加剂，能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，食品中允许添加的添加剂种类、使用量或残留量，并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项目不合格，可能是生产厂商对国家标准不了解或了解得不

够透彻，随意添加所致。

三、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）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所致。

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）、硫酸铝氨（铵明矾）在油炸面制品中铝的残留量（干样品，以 Al 计） $\leq 100 \text{ mg/kg}$ 。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）、硫酸铝氨（铵明矾）。

五、馒头不合格项目糖精钠解读

糖精钠是一种常用的食品添加剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，糖精钠在发酵面制品中不得使用。不合格原因可能是商家为了改善口感，且不了解相关标准，超范围使用甜味剂。

六、芹菜不合格项目噻虫胺解读

噻虫胺是一种新烟碱类低毒杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸活性。食品中少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，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）规定，噻虫胺在芹菜中的最大残留限量值为 0.04 mg/kg。芹菜中噻虫胺残留量超标的原因，可能是种植过程为快速控制病情，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定。

七、速冻调理肉制品不合格项目胭脂红解读

胭脂红又名大红、亮猩红，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。如果长期摄入胭脂红超标的食品，存在危害人体健康的风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，胭脂红在肉制品、速冻食品中不得使用。速冻调理肉中检出胭脂红的原因，可能是企业在生产加工过程中为了改善食品的色泽，超范围使用。

八、畜禽肉及其副产品不合格项目呋喃唑酮代谢物解读

呋喃唑酮属于硝基呋喃类广谱抗生素，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，与

蛋白质结合后相当稳定，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《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》规定，硝基呋喃类为禁止使用的药物，在动物性食品中均不得检出。硝基呋喃类药物及其代谢物，可引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死等而对人类健康造成危害，对人体有致癌、致畸胎副作用。

九、酱腌菜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用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。长期食用苯甲酸及其钠盐超标的食品，可能造成肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）在腌渍的蔬菜中最大使用限量为 1.0 g/kg。酱腌菜中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）检测值超标的原因，可能是生产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；也可能是生产者对国家标准不了解或了解不够透彻，而超量使用。

十、水果制品不合格项目二氧化硫残留量解读

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，进入人体内后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。超标的原因可能是个别生产者使

用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽而超量使用；也有可能是为增加原料的保质期，防止霉变生虫而超量使用；或是使用时不计量或计量不准确。

十一、水果制品不合格项目亮蓝解读

亮蓝是食品添加剂中的合成着色剂，亮蓝添加过量对人体有害，包括一般毒性、致泻性、致突性（基因突变）与致癌作用。如果在水果制品抽检中检出亮蓝，就属于超范围使用食品添加剂。《食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，亮蓝可用于凉果类产品中，蜜饯类、果脯类则不能使用。

十二、水果制品不合格项目苋菜红解读

苋菜红是常见的人工合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。相比于天然色素，具有着色力强、成本低等特点。《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 0.05 g/kg。水果制品中苋菜红超标的原因，可能是生产企业为改善产品色泽，而超限量使用。

十三、水果制品不合格项目胭脂红解读

胭脂红为水溶性偶氮类着色剂，在食品行业中应用广泛，可改善食品的外观和色泽。胭脂红属于安全性较高的合成色素，但若长期过量食用胭脂红超标的食品，可能对人体健康产生一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蜜饯凉果中胭脂红不得超过 0.05

g/kg。

十四、水果制品不合格项目日落黄解读

日落黄是人工合成的着色剂，在现代食品业中应用广泛。相比于天然色素，具有着色力强、成本低等特点。人如果长期或一次性大量食用日落黄等色素含量超标的食品，可能会引起过敏、腹泻等症状。当摄入量过大，超过肝脏负荷时，会在体内蓄积，对肾脏、肝脏产生一定伤害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蜜饯凉果中日落黄不得超过 0.1 g/kg。水果制品中日落黄超标的原因，可能是企业为了改善产品色泽违规超限量使用。

十五、膨化食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超标，提示被粪便污染的可能性较大。

《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401-2014）规定大肠菌群指标值为： $n=5, c=2, m=10, M=100$ CFU/g。大肠菌群超标的原因可能与加工原料受污染、产品的灭菌不彻底、企业卫生操作规范执行不严格、包装材料受污染等有关。

十六、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 0.25 g/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。

十七、食用农产品不合格项目阿维菌素解读

阿维菌素是一种抗生素类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有广谱、高效、低残留等特点。《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，阿维菌素在油麦菜中的最大残留限量为 0.05 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，对人体健康有一定影响。

十八、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。《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 $\leq 50\mu\text{g}/\text{kg}$ 。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。

十九、腌腊肉制品不合格项目苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） 和山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）解读

苯甲酸及其钠盐和山梨酸及其钾盐是食品工业中常见的防腐剂，对霉菌、酵母和部分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，腌腊肉制品中不得使用苯甲酸及其钠盐和山梨酸及其

钾盐。苯甲酸及其钠盐和山梨酸及其钾盐不合格的原因，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。

二十、腌腊肉制品不合格项目亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）解读

亚硝酸盐作为一种常用的食品添加剂，具有发色、防腐和抗氧化的作用，同时还能使肉制品产生特殊的腊肉风味。所以在腌腊肉制品中应用很普遍。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定腌腊肉中亚硝酸钠残留量 $\leq 30 \text{ mg/kg}$ 。亚硝酸盐作为一种活性较强的化合物能与肉制品中的其他成分发生反应或与它们相结合。在腌腊肉制品进行热加工处理的过程中其反应活性会增强， $\text{pH}<7$ 时它的活性最强，并且能够与肉中的酶类、氨基酸类、巯基类、酚类化合物、肌红蛋白等多种物质发生反应，尤其是亚硝酸盐能与肉制品中的仲胺、叔胺、等胺类物质发生亚硝化反应，形成致癌物质 N-亚硝胺。长期摄入亚硝酸盐超标的肉制品会带来癌症的风险。

亚硝酸盐不合格的原因：①部分商家为了延长肉制品的保存时间而违法过量添加；②个别商贩为提高产品“卖相”而使用高剂量亚硝酸盐处理劣质原料肉；③一些小摊贩在自制腌腊肉的过程中添加亚硝酸盐时可能没有准确定量，添加量仅凭个人经验，造成亚硝酸盐超标。

二十一、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抑制作用，广泛用于防治鸡球虫病。《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，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。