

部分不合格项目解读

一、猪肉不合格项目恩诺沙星解读

恩诺沙星属于第三代喹诺酮类药物。喹诺酮类药物具有广谱抗菌作用，被广泛用于细菌性疾病的治疗和预防。长期使用或过度使用可能导致在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，恩诺沙星在猪肉中的限值为 $\leq 100\mu\text{g}/\text{kg}$ ，家禽在产蛋期禁用恩诺沙星。

猪肉中恩诺沙星超标的原因可能是养殖户不规范的使用兽药，并不严格遵守休药期的规定。鸡蛋中检出恩诺沙星可能是养殖户没有严格按国家规定执行，超范围使用该兽药。

二、猪肉不合格项目地塞米松解读

地塞米松又名氟美松、氟甲强的松龙、德沙美松，为糖皮质激素，可以用于畜禽细菌感染性疾病、局部炎症的综合治疗。具有抗炎、抗休克等药理作用。按《食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，地塞米松在猪肉中的残留量 $\leq 1.0\mu\text{g}/\text{kg}$ 。

猪肉中地塞米松超标的原因可能是养殖户不规范使用兽药、不严格遵守休药期规定。长期食用地塞米松超标的食品可能会增加患高血压和糖尿病的风险。

三、猪肉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，甲氧苄啶在猪肉中的限值为 $\leq 50\mu\text{g}/\text{kg}$ 。

此次猪肉中检出该类物质可能是养殖过程中使用了兽药，但养殖户未严格遵守休药期规定造成的。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。

四、猪肉不合格项目磺胺类(总量)解读

磺胺类药物是应用最早的一类人工合成抗菌药，具有抗菌广、性质稳定、较为安全的特点，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，在养殖业中应用广泛。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)中规定动物源食品中残留的磺胺类药物(总量) $\leq 100\mu\text{g}/\text{kg}$ 。

此次猪肉中检出该类物质可能是养殖过程中使用了兽药，但养殖户未严格遵守休药期规定造成的。长期摄入磺胺类超标的食物，会造成人体过敏反应、泌尿系统损害、血液系统反应。

五、淡水鱼不合格项目地西洋解读

地西洋又名安定，为镇静剂类药物，主要用于抗焦虑、镇静催眠，还可用于抗癫痫和抗惊厥。《食品中兽药最大残

留限量》(GB 31650-2019)中规定,地西泮允许作治疗用,但在动物性食品中不得检出。

此次检出淡水鱼中残留地西泮,可能是经营者运输过程中为降低新鲜活鱼对外界的感知能力,降低新陈代谢,保证其经过运输后仍然鲜活。但地西泮在鱼体内残留是永久性的,可以通过食物链传递给人类。地西泮超过一定剂量可能会引起人体嗜睡疲乏、动作失调、精神混乱等,严重者还可能出现心律失常、昏迷等症状。

六、鸡蛋不合格项目氟苯尼考解读

氟苯尼考又称氟甲砜霉素,是农业部批准使用的动物专用抗菌药,主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。《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,氟苯尼考在产蛋鸡中禁用(鸡蛋中不得检出)。

鲜鸡蛋中检出氟苯尼考的原因,可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

七、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。该批次样品明示标准为 GB/T 18187-2000,生

产工艺为固态发酵。依据《酿造食醋》(GB/T 18187-2000), 固态发酵食醋中的不挥发酸(以乳酸计)应不少于 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。

八、糕点、熟制葵花籽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。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》(GB 19300-2014)中规定, 熟制葵花籽中的过氧化值(以脂肪计)的最大限量值为 0.80g/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有关。

熟制葵花籽过氧化值超标的原因可能是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; 生产过程中, 操作工艺控制不当, 加工温度过高, 持续时间久, 导致含有的油脂加速氧化; 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, 导致产品过氧化值超标。

九、食醋不合格项目总酸(以乙酸计)解读

总酸是食醋的特征性品质指标之一。一般而言，总酸含量越高说明食醋发酵程度越高，酸味越浓。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 ≥ 5.00 g/100mL”。食醋中总酸含量不达标的原因，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；还有可能是出厂检验把关不严。

十、酱油、食醋、液体复合调味料、糕点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 酱油》（GB 2717-2018）中规定，酱油同一批次 5 个样品中 5 次菌落总数检测结果均不得超过 5×10^4 CFU/mL，且至少 3 次检测结果不得超过 5×10^3 CFU/mL。

《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719-2018）中规定，食醋同一批次 5 个样品中 5 次菌落总数检测结果均不得超过 1×10^4 CFU/mL，且至少 3 次检测结果不得超过 1×10^3 CFU/mL。

复合调味料食品安全国家标准《食品安全国家标准 复合调味料》（GB 31644-2018）（不适用于水产调味品）中未对菌落总数进行规定，复合调味料（水产调味品除外）的菌落总数项目按照产品明示标准和质量要求进行判定。该批次液体复合调味料样品明示标准为企业标准，企业标准中规定同一批次 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。

《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。

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。

十一、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》（GB 19298-2014）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。

十二、饮料不合格项目苯甲酸及其钠盐解读

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，可能导致肝脏积累性中毒，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)中规定,苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)在特殊用途饮料中的最大使用限量为 0.2g/kg。

特殊用途饮料中苯甲酸及其钠盐(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;也可能是在使用过程中未准确计量。

十三、豆制品不合格项目脱氢乙酸及其钠盐解读

脱氢乙酸及其钠盐是一种广谱食品防腐剂。脱氢乙酸毒性较低,按标准规定的范围和使用量使用是安全的。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,豆制品中的豆干,脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)为不得使用。根据《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB 7718-2011),食品标签标示“不添加任何防腐剂,假一赔百”,应当真实准确地反映食品配料的真实情况,即生产过程中不添加脱氢乙酸,其原料中也不含脱氢乙酸。

“不添加”声称的豆干中脱氢乙酸超标的原因,可能是生产者为提高产品外观品质,使用了“不添加”词汇宣传产品,但是对原料和配料实际情况不了解,从而超范围使用该食品添加剂。

十四、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。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，茄子中镉（以 Cd 计）的限量值为 0.05mg/kg，马铃薯中镉（以 Cd 计）的限量值为 0.1mg/kg，韭菜中镉（以 Cd 计）的限量值为 0.05mg/kg。

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。

十五、白酒不合格项目三氯蔗糖解读

三氯蔗糖又名蔗糖素、蔗糖精，其甜度约为蔗糖的 600 倍，具有增加产品甜味的作用。经常食用三氯蔗糖超标的食品，可能会对人体的肝脏和神经系统造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，蒸馏酒不允许使用三氯蔗糖。白酒中检出三氯蔗糖原因可能是企业为增加产品甜味而超范围使用。

十六、白酒不合格项目酒精度解读

酒精度又叫酒度，是指在 20℃ 时，100 毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品的品质。《固液法白酒》（GB/T 20822-2007）中规定酒精度实测值与标签标示值允许差为 $\pm 1.0\% \text{vol}$ 。酒类中酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是个别企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法准确控制酒精度；也可能是生

产企业检验器具未检定或检验过程不规范，造成检验结果有偏差；还可能是包装不严密造成酒精挥发。

十七、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。

《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） ≤ 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）。