

附件 4

部分不合格项目解读

一、食用农产品（香蕉）不合格项目吡虫啉解读

吡虫啉属内吸性杀虫剂，具有触杀和胃毒作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡虫啉超标的食品，对人体健康也有一定影响。《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，吡虫啉在香蕉中的最大残留量为0.05 mg/kg。此次香蕉检出吡虫啉超标，可能是农户为控制虫害，加大了用药量或未遵守采摘间隔期规定。

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 2763-2021）中规定，草甘膦在茶叶中最大残留限量值为 1 mg/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。

三、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。《浓香型白酒》（GB/T 10781.1-2006）中规定，酒精

度实测值与标签所示值允许差为 $\pm 1.0\%$ vol。白酒中酒精度未达到产品标签明示要求的原因可能是生产企业生产工艺控制不当、检验能力不足导致酒精度出现偏差；也可能是包装不严、贮运不当而使乙醇挥发，导致酒精度降低。

四、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，糕点中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.25 g/100g。糕点中过氧化值（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或包装密封不严等有关。

五、包装饮用水不合格项目耗氧量解读

耗氧量是用来间接评价水体受有机物污染状况的综合指标之一，当水体被有机物污染后耗氧量会增加。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中规定，包装饮用水耗氧量（以 O_2 计）不得超过 2.0 mg/L。此次检出耗氧量超标的原因可能是原水体受到有机物的污染或原水中氯化物含量过高，企业生产过程中去除不到位；也可能是生产经营企业过量使用消毒剂、消毒剂清洗不彻底或滤膜更换不及时等。

六、包装饮用水不合格项目亚硝酸盐解读

亚硝酸盐广泛存在环境中，是环境污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，亚硝酸盐在包装饮用水中最大限量值为 0.005 mg/L（以 NO_2^- 计）。水中的亚硝酸盐可由硝酸盐转化而来，硝酸盐有天然来源和人为来源，水体被细菌污染后，在一定温度下细菌会释放出硝酸盐还原酶，将水中的硝酸盐还原成亚硝酸盐。亚硝酸盐能一定程度上反映水体被污染的情况，若饮用亚硝酸盐严重超标的水可能会引起中毒。

七、肉制品（腌腊肉）不合格项目氯霉素解读

氯霉素是一种杀菌剂，也是高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。但人体大量摄入氯霉素最终可引起骨髓造血机能和肝脏的损害，导致再生障碍性贫血、血小板减少、肝损伤等健康危害。《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第五批）》（整顿办函〔2011〕1号）中规定，氯霉素为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。此次肉制品中检出氯霉素，可能是畜肉源养殖者为防止因集中养殖可能造成大面积病害传播，而违规添加了该药物。

八、水产品（海水鱼）中不合格项目恩诺沙星解读

恩诺沙星属喹诺酮类药，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（残留

标志物为恩诺沙星与环丙沙星之和) 在海水鱼中的最大残留限量为 100 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。多宝鱼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。

九、水产品（海水鱼）不合格项目磺胺类（总量）解读

磺胺类药物是一类人工合成抗菌药，具有抗菌广、性质稳定等特点，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。长期摄入磺胺类超标的食物，可能会造成人体过敏反应和耐药性菌株的产生，也可能导致泌尿系统和肝脏损伤。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定鱼类动物（皮+肉）中磺胺类兽药原形之和最大残留限量为 100 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。此次海水鱼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。

十、馒头花卷（自制）中不合格项目糖精钠解读

糖精钠是食品生产中常用的甜味剂，其使用应遵循食品添加剂使用标准相关规定。《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，可能是生产加工者为增加产品甜度，从而超范围使用甜味剂。

十一、油条（自制）不合格项目铝的残留量解读

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对人体健康也有一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，油炸面制品中铝的最大残留限量值（干样品，以 Al 计）为 100 mg/kg。油条中铝的残留量超标的原因，可能是个别商家为增加产品口感，在加工过程中超限量使用含铝食品添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

十二、生湿面制品、米粉制品不合格项目脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）解读

脱氢乙酸及其钠盐是一种常见的广谱性食品防腐剂，对霉菌和酵母有较好的抑制作用。脱氢乙酸及其钠盐能被人体迅速吸收，并分布于血液和多个器官中，长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，生湿面制品、米粉制品中不允许使用脱氢乙酸及其钠盐。生湿面制品、米粉制品中检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的原因，可能是个别企业为防止食品腐败变质超范围使用了该添加剂，也可能是其使用的复配添加剂中含有该添加剂。

十三、糕点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，苯甲酸及其钠盐在糕点中不得使用，此次在糕点中检出苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），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违规使用了该防腐剂；也可能是生产者未严格控制产品原辅料中苯甲酸及其钠盐的使用量。

十四、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》（GB 19298-2014）中规定，包装饮用水同一批次产品 5 个样品中均不得检出铜绿假单胞菌。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不到位。

十五、糕点、熟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，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）和《食品安全国家标准 熟

肉制品》（GB 2726-2016）规定，糕点、熟肉制品（除发酵肉制品外）一个样品中菌落总数的 5 次检测结果均不得超过 10^5 CFU/g，且至少 3 次检测结果不超过 10^4 CFU/g。本次检出菌落总数超标，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。

十六、食用农产品（土豆、辣椒）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。

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，土豆、辣椒中镉（以 Cd 计）的限量值分别为 0.1 mg/kg 和 0.05 mg/kg。食用农产品中镉（以 Cd 计）检测值超标的原因，可能是其生长过程中富集环境的镉元素。