

附件 6

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、噻虫嗪、噻虫胺解读

吡虫啉属内吸性杀虫剂，噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用超标的食品，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0.05mg/kg，噻虫嗪、噻虫胺在香蕉中的最大残留限量值为0.02mg/kg。香蕉中检出超标，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、茶叶不合格项目水胺硫磷解读

水胺硫磷是一种广谱、高效、高毒性、低残留的硫代磷酰胺类杀虫剂。《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，水胺硫磷在茶叶中最大残留限量值为 0.05mg/kg。一般茶叶在收获前都有一个月的休药期，茶叶中水胺硫磷超标的原因，可能是茶农采收茶叶前违规使用相关农药。食用水胺硫磷超标的食品，可能引起口吐白沫、呼吸衰竭等症状。

三、糕点、大豆油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。《大豆油》（GB/T 1535-2017）规定，过氧化值最大限量为5.0mmol/kg。本次检出过氧化值超标，可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败，也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效地抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。

四、水产品（淡水鱼、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）在鱼中的最大残留限量为100µg/kg。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。

五、猪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，可用作杀虫剂和除草剂。动物产品的五氯酚酸钠残留过多，可导

致对人体的急性毒性作用；摄入过量，可能出现乏力、头昏、恶心、呕吐、腹泻等症状，严重者体温高达 40℃ 以上，大汗淋漓、口渴、呼吸增快、心动过速、烦躁不安、肌肉强直性痉挛、血压下降，昏迷。《中华人民共和国农业农村部第 250 号公告》规定，五氯酚酸钠为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。畜禽肉中检出五氯酚酸钠的原因可能是畜禽养殖场使用其对圈舍进行消毒，动物吸入体内并残留。

六、蔬菜干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。不合格原因可能是生产加工过程未严格管控原料或为了改善产品卖相超限量使用该物质。

七、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 100mg/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。

八、半固体复合调味料（火锅调料）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）在复合调味料的最大使用量不得超过 1.0g/kg，但有的产品在其标签明示不添加防腐剂。该批次火锅底料产品标签声称不添加防腐剂，但检出了山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），其原因可能是生产企业为了延长产品保质期不诚信添加，或没有严控原料防腐剂造成终产品检出。

九、糕点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，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，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。

十、糕点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，糕点中脱氢乙酸及其钠盐最大使用量不超过0.5g/kg。糕点中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）超标的原因，可能是生产企业为防止糕点腐败变质超限量使用了该防腐剂，也可能是添加过程中使用计量工具不准而造成了添加过量。

十一、糕点中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是常见的食品添加剂，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对人体健康有一定的影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标

准》（GB 2760-2014）中规定，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不合格的原因，可能是生产企业在生产加工过程中使用了多种防腐剂但未严格控制各防腐剂的用量；或是使用了商用复配防腐剂但不清楚其含量；也可能对原料中防腐剂情况不清楚，未进行质量控制造成的。

十二、餐饮食品（生食动物性水产品）、酱卤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，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 动物性水产制品》（GB 10136-2015）中规定，生食动物性水产品同一批次 5 个样品中任一样品菌落总数检测结果均不允许大于 10^5 CFU/g，不允许 3 个及 3 个以上样品菌落总数检测结果在 5×10^4 CFU/g 至 10^5 CFU/g 之间。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）中规定，熟肉制品同一批次 5 个样品中任一样品菌落总数检测结果均不允许大于 10^5 CFU/g，不允许 3 个及 3 个以上样品菌落总数检测结果在 10^4 CFU/g 至 10^5 CFU/g 之间。

菌落总数超标的原因，可能是生产企业未按要求严格控制原料和生产加工过程的卫生条件；或者接触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。

十三、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。

十四、即食生制动物性水产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。食品及食品相关产品中检出大肠菌群，提示该产品卫生状况不达标，存在被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的风险。《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136-2015）中规定，即食生制动物性水产品中大肠菌群 $n=5$, $c=2$, $m=10\text{CFU/g}$, $M=100\text{CFU/g}$ 。即食生制动物性水产品中检出大肠菌群超标的原因，可能是因为原料贮存或运输不当而造成微生物污染；也可能是未设置生食制作专间，加工环境卫生不满足要求，厨师缺乏生食制作操作规范的专业培训，卫生意识和食品安全意识薄弱；还有可能是制作好的生食水产品销售时间过长，或暂存温度控制不当，导致微生物大量繁殖。

十五、食用农产品(姜)不合格项目铅（以 Pb 计）解读

铅是最常见的重金属元素污染物之一，可通过食物链进入人体蓄积且排出缓慢。长期食用铅超标的食物，可能对神经、造血、消化、肾脏、心血管和内分泌等多个系统造成危害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，姜中铅的最大限量值为 0.1 mg/kg。食用农产品姜中铅超标的原因，可能与生姜生长过程中富集环境中的铅元素有关。

十六、保健食品不合格项目维生素 D₃解读

维生素 D₃是维生素 D 的一种，是人类必需的脂溶性维生素，长期缺乏维生素 D₃可引起儿童佝偻病、成人骨质软化症和骨质疏松；长期过量摄入维生素 D₃补充剂也可导致中毒、高钙血症，早期中毒症状有食欲不振、厌食、恶心、烦躁、呕吐、多汗、便秘或腹泻。Q/GDJL 0047S-2021《西岛®钙镁维生素 D 咀嚼片（甜橙味）》中规定，维生素 D₃含量应在 3.2~7.2μg/片之间。保健食品中维生素 D₃含量不达标的原因，可能是生产企业对原辅料质量控制不严格，也可能是生产企业未按照配方标准进行生产。

十七、保健食品不合格项目灰分解读

灰分是指食品经高温灼烧后遗留下来的无机物，主要是无机盐及其氧化物。此次检出不合格的保健食品按经有关部门备案的食品安全企业标准 Q/SYKCH 0002J-2021《邦固力®初乳碱性蛋白氨糖软骨素片》中规定，灰分不得超过 15%。

保健食品中灰分超标的原因，可能是产品原料无机杂质较高而生产过程又未能有效降低等。

十八、餐饮食品（酱卤肉制品）不合格项目酸性橙 II 解读

酸性橙 II 被作为工业染料广泛应用于丝、麻、皮革等染色中，但其本身具有致畸变的可能性。近几年来，一些不法商贩利用一些廉价的工业染料，如酸性橙 II、碱性嫩黄和碱性橙 II 等作为色素应用于辣椒粉、豆制品、水产品以及熟肉制品的生产与加工中，使食品色泽鲜艳、着色稳定，但给消费者带来潜在的危害和巨大的风险。依据《关于印发〈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（第一批）〉的通知》（食品整治办〔2008〕3号），酸性橙为违法添加的非食用物质。此次餐饮环节酱卤肉制品中检出该物质，可能是餐饮经营加工者为提高产品“卖相”违规添加了该物质或其使用的配料中带入了该物质。