

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、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、食用农产品（香蕉）不合格项目联苯菊酯解读

联苯菊酯属于拟除虫菊酯类农药，常用于谷物、果树、蔬菜等作物杀虫、杀螨。食用食品一般不会导致联苯菊酯的急性中毒，但长期食用联苯菊酯超标的食品，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，香蕉中联苯菊酯残留量为不得超过0.1mg/kg。香蕉中联苯菊酯残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定。

三、食用农产品（西红柿）不合格项目毒死蜱的解读

毒死蜱是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有

良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱残留超标的食品，可能对人体健康有一定影响。毒死蜱属于在部分范围禁止使用的农药，其禁止在蔬菜上使用。《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，毒死蜱在西红柿中的最大残留限量值为0.02mg/kg。西红柿中毒死蜱残留量超标的原因，可能是农户为快速控制虫害而违规使用。

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、面包中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。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。

五、生干籽类（芝麻）不合格项目酸价（以脂肪计）解读

酸价，又称酸值，主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，油脂酸败可产生醛酮类化合物，长期摄入会对身体有一定影响。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，生干籽类食品中

酸价（以脂肪计）的最大限量值为3mg/g。生干籽类食品中酸价（以脂肪计）超标的原因，可能是产品储藏时间较长或储存条件不当造成。

六、餐饮食品（复用餐饮具）不合格项目阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)解读

阴离子合成洗涤剂，即日常生活中经常用到的洗洁精、洗衣粉、肥皂等洗涤剂的主要成分，其主要成分为十二烷基苯磺酸钠。《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，采用化学消毒法的复用餐（饮）具中阴离子合成洗涤剂残留限量为不得检出。复用餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂，可能是餐（饮）具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，或未经足够量清水冲洗，最终残存在餐（饮）具中。

七、包装饮用水不合格项目亚硝酸盐解读

亚硝酸盐广泛存环境中，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0.005mg/L（以NO₂-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。

八、餐饮食品（复用餐饮具）、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之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。如果餐饮食品（复用餐饮具）中的大肠菌群严重超标，可能危害人体健康。《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，餐盘中大肠菌群检测结果均不得检出。餐饮食品（复用餐饮具）中大肠菌群数超标的原因，餐盘清洗不到位，还可能是灭菌不彻底导致的。

《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。

九、糕点、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，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；《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、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。

十一、水产品（淡水鱼）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100 μ g/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。

十二、馒头(自制)中不合格项目山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）解读

山梨酸及其钾盐是食品生产中常用的防腐剂，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，自制发酵面制品中不得使用山梨酸钾及其钾盐。发酵面制品类馒头中检出山梨酸钾及其钾盐的原因，可能是生产加工者为延长产品保质期，从而超范围使用该防腐剂。

十三、水果制品不合格项目苋菜红解读

苋菜红又名蓝光酸性红，偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，常用于果蔬汁（肉）饮料、碳酸饮料、配制酒、蜜饯凉果、果酱、果冻等食品中。《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0.05g/kg。凉果类蜜饯中苋菜红检测值超标的原因，可能是生产过程中计量不准导致终产品苋菜红超标，也可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而过量使用，还可能是企业掺假造假滥用色素。

十四、水果制品不合格项目相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和解读

合成着色剂是指以给食品着色为主要目的添加剂，在现代食品业中应用广泛。该项目要求最常见于相同色泽着色剂混合使用，在 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》表 A.1 中列出的具有同一功能的食品添加剂在同一食品中混合使用时，食品添加剂各自的实际使用量占其最大使用量的比例之和不能超过1。该项目不合格可能是生产企业未严格按照国家标准要求使用食品添加剂，超量添加同一种颜色的不同色素或者未准确计量所致。

十五、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。

十六、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。

十七、水果制品不合格项目亮蓝解读

亮蓝又名食用蓝色2号，水溶性非偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，果脯类蜜饯中不得使用亮蓝，凉果类蜜饯中亮蓝的最大使用量为0.025g/kg。凉果类蜜饯中亮蓝检测值超标的原因，可能是生产过程中计量不准，也可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而过量使用，还可能是企业掺假造假滥用色素。

十八、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。

十九、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。