

附件 4

部分不合格项目解读

一、黄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。《黄酒》（GB/T 13662-2018）中规定，酒精度实测值与标签所示值允许差为 $\pm 1.0\% \text{vol}$ 。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，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。

二、味精不合格项目谷氨酸钠解读

谷氨酸钠是反映味精鲜味的重要指标。此次检出的 1 批次味精，产品明示标准《谷氨酸钠(味精)》（GB/T 8967-2007）要求谷氨酸钠含量不少于 99.0%，产品检出含量仅为 85.2%。谷氨酸钠含量不达标不会对人体造成直接危害，但从一定程度反映出企业生产的规范性。鸡精调味料中谷氨酸钠不合格的原因可能是企业未严格把控生产工艺，投料时未准确计量。

三、肉制品（熏烧烤肉制品）不合格项目苯并[a]芘解读

苯并[a]芘是持久性有机污染物多环芳烃化合物的一种，化学性质较稳定，具有致畸、致癌和生殖毒性，2010 年被国际癌症研究机构（IARC）确定为 1 类致癌物。肉类在高温烧

烤时，脂肪可能因高温裂解产生苯并[a]芘，尤其在烤焦的情况下，苯并[a]芘的生成量增加 10~20 倍。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，肉制品中苯并[a]芘残留量不应超过 5.0 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。熏烧烤肉制品中苯并[a]芘超标原因，可能是生产加工者对产品原辅料来源、购置、储存环节未严格把控，加工过程未严格按工艺要求生产。

四、淡水鱼不合格项目恩诺沙星解读

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能会使其在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB31650-2019）中规定，恩诺沙星在鱼中最大残留限量值为 100 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。淡水鱼中恩诺沙星超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时的药物残留量超标。

五、酱腌菜不合格项目苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)的解读

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) 中规定, 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。大头菜(酱腌菜)中苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)不合格的原因, 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, 超量使用防腐剂所致。

《绿色食品 食品添加剂使用准则》(NY/T 392-2013) 中规定, 绿色食品不应使用苯甲酸和苯甲酸钠。造成芽菜中苯甲酸不合格的原因是企业没严格按质量承诺组织生产。

六、酱腌菜、配制酒不合格项目甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)解读

甜蜜素学名“环己基氨基磺酸钠”, 是一种无营养甜味剂, 常用于酱菜类、调味汁、糕点、配制酒和饮料等食品中。一般只要用量不超标, 对人体不会产生危害, 如果经常食用甜蜜素含量超标的食品, 就会因摄入过量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) 中规定, 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)在腌渍的蔬菜中最大使用限量为 1.0g/kg, 在配制酒中最大使用限量为 0.65 g/kg。大头菜(酱腌菜)、配制酒中食品添加剂甜蜜素不合格, 原因可能是企业为了使产品有更好的口感, 超限量使用甜蜜素; 也可能是对标准和相关规定的理解不到位, 没有正确掌握各食品添加剂的使用量; 还可能是产品加工过

程中没有进行严格的质量控制。

《绿色食品 食品添加剂使用准则》（NY/T 392-2013）中规定，绿色食品不应使用环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）。造成芽菜中甜蜜素不合格的原因是企业没严格按质量承诺组织生产。

七、酱腌菜不合格项目防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和解读

山梨酸钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠等是食品工业中常用的几种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。长期食用防腐剂超标的食品，可能危害健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，同一功能的食品添加剂（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。酱腌菜中使用的防腐剂（主要是山梨酸钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠等）各自用量占其最大使用量的比例之和超标，其原因可能是为了延长产品保质期；也可能是弥补产品生产过程中卫生条件不足而超限量使用防腐剂；还可能是添加防腐剂时计量不准确。

八、白酒（散酒）不合格项目甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）解读

甜蜜素化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种非营养型甜味剂，广泛用于面包、糕点、饮料、配制酒及蜜饯等食品。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）

中规定，白酒中不得使用甜蜜素。此次白酒（散酒）中检出甜蜜素的原因，可能是生产企业为改善成品白酒的口感，违规添加了甜蜜素；也可能是白酒生产过程中造成了交叉污染。

九、油条不合格项目铝的残留量（干样品，以Al计）解读

硫酸铝钾（又名钾明矾）和硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后会产生铝残留。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）中规定，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）。

十、白酒（散酒）不合格项目三氯蔗糖解读

三氯蔗糖又名蔗糖素、蔗糖精，是食品生产中常用的甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蒸馏白酒中不得使用三氯蔗糖。此次蒸馏白酒（散酒）中检出三氯蔗糖的原因，可能是散酒生产企业为改善产品感官而违规添加，也可能是白酒成品在勾调过程中使用的基础酒中含有三氯蔗糖导致成品酒中检出。

十一、豆制品（鲜豆腐、豆干）不合格项目脱氢乙酸钠（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，豆制品中不允许使用脱氢乙酸及其钠盐。鲜豆腐和豆干中检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的原因，可能是自制加工者为延长产品保质期、或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超范围使用。

十二、芝麻调和油不合格项目乙基麦芽酚解读

乙基麦芽酚是一种香味改良剂、增香剂，对食品中原有香味的调和、改善和增效具有显著效果，是允许使用的食品用合成香料。长期大量食用乙基麦芽酚超标的食品可能引起头痛、恶心、呕吐、呼吸困难，严重时会导致肝脏损伤、骨骼和关节提前脆变。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，食用植物油脂及其制品不得添加食品用香料、香精。此次抽检 1 批次食用调和油检出乙基麦芽酚，分析原因可能是生产经营者为达到以次充好的目的，在具有特殊香味的植物油脂中违规添加。

十三、膨化食品不合格项目菌落总数解读

菌落总数是指在一定条件下（如培养基、培养温度和培养时间等）每克（或每毫升）所检样品生长出来的微生物菌

落总数。菌落总数过高，表示该样品受微生物污染风险极大。菌落总数是膨化食品重要的一项微生物指标，膨化食品中菌落总数超标的原因可能有：生产原料和包装材料受污染，产品在生产加工过程中卫生件控制不到位，生产工具及其设备清洗消毒不彻底等。

十四、糕点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。如果食品中的大肠菌群严重超标，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 个样品的大肠菌群检测结果均不得超过 10^2 CFU/g（或 CFU/g），且最多允许 2 个样品的检测结果超过 10CFU/g（或 CFU/g）。糕点中大肠菌群数超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染，还可能是灭菌工艺灭菌不彻底。

十五、白酒（散酒）中不合格项目铅（以Pb计）解读

铅是常见的重金属污染物之一。铅对人体具有慢性蓄积性的危害，长期摄入铅超标的食品，可能对人体神经系统、造血系统、心血管系统和泌尿系统造成损害。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，白酒

中铅的最高限量值为 0.5mg/kg。白酒中铅超标的原因，可能是生产过程中蒸馏器、冷凝器、导管和贮酒容器中的铅经溶蚀而带入，这些设备的铅含量越高，酒的酒度越高，则设备的铅溶蚀越大。尤其在陶罐储酒时，可能会使用到经釉面处理过的陶罐，该类容器储酒可能会将铅迁移到酒体中。