

部分不合格项目解读

一、茶叶不合格项目克百威解读

克百威又名呋喃丹，是氨基甲酸酯类农药中常见的一种杀虫剂。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用克百威超标的食品，对人体健康可能有一定影响。农业部公告第 199 号明确规定克百威不得用于蔬菜、果树、茶叶、中草药材上。《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，克百威（残留物：克百威及 3-羟基克百威之和，以克百威表示）在茶叶中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。茶叶中克百威残留量超标的原因，可能是茶农采收茶叶前违规使用相关农药。

二、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，是一种常用甜味剂，可用于面包、糕点、饮料、配制酒及蜜饯等食品中。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，白酒中不得使用甜蜜素。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，也可能是因在生产过程中与配制酒交叉污染。

三、酱油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 酱油》（GB 2717-2018）中规定，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 5×10^4 CFU/mL，不允许 3 个及 3 个以上样品菌落总数检测结果在 $5 \times 10^3 \sim 5 \times 10^4$ CFU/mL。菌落总数超标的原因，可能是食品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。

四、粉丝、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；粉丝粉条中铝的最大残留限量值为 200 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）。粉丝中铝含量超标的原因可能是生产者为了增加粉丝的韧性，

减少烹饪过程中的断条、糊汤等，在生产过程使用了过量的明矾。

五、酱腌菜不合格项目铅解读

铅是最常见的重金属元素污染物之一。《绿色食品 酱腌菜》（NY/T 437-2012）中规定，酱腌菜中铅的最大限量值不得超过 0.2 mg/kg。酱腌菜中铅超标的原因，可能是生产企业使用铅含量超标的原料；也可能是食品生产加工过程中生产场所、加工设备中的铅迁移带入，使得终产品铅含量超标。

六、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。

七、鸡精调味料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。产品明示标准《鸡精调味料》（SB/T 10371-2003）中规定，菌落总数检测结果不得超过 10^4 CFU/g。鸡精调味料中菌落总数超标的原因，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程中的卫生条件，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。

八、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。

九、食用农产品（鸡肉）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。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能在人体中蓄积，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》（GB 31650-2019）中规定，恩诺沙星在家禽的肌肉、鱼的皮和肉中的最大残留限量值为 $100\mu\text{g}/\text{kg}$ 。鸡肉中恩诺沙星残留量超标的原因，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，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

十、食用农产品（鸡肉）不合格项目甲氧苄啶解读

甲氧苄啶为抗菌增效剂，常与磺胺类药物一起使用。长期食用甲氧苄啶超标的食品，可能会引起恶心、呕吐等症状。

《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，甲氧苄啶在鸡肉中最大残留限量值为50 μ g/kg。鸡肉中甲氧苄啶残留量超标的原因，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，致使上市销售产品中的药物残留量超标。