

附件 4

部分不合格项目解读

一、酱油不合格项目氨基酸态氮（以氮计）解读

氨基酸态氮是酱油的特征性品质指标之一，氨基酸态氮含量越高，酱油鲜味越浓，反映酱油的质量越好。氨基酸态氮不合格主要影响产品的品质。《酿造酱油》（GB/T 18186-2000）中规定，酱油（特级）中氨基酸态氮含量不得低于 0.80g/100mL。酱油中氨基酸态氮含量不达标的原因，可能是原料采购环节质量把关不严；也可能是企业生产工艺控制不严，如酿造周期未达要求；还可能是企业在生产过程中为降低成本而以次充好。

二、酱油不合格项目全氮（以氮计）解读

酱油中全氮包括有机氮和无机氮，是影响酱油风味的指标。不同质量等级的酱油，其全氮（以氮计）含量的高低直接影响酱油的风味和营养成分。《酿造酱油》（GB/T 18186-2000）中规定，酱油（特级）中全氮（以氮计）含量不得低于 1.50g/100mL。酱油中全氮（以氮计）含量不达标的原因，可能是企业生产工艺控制不严，如酿造周期未达要求；还可能是企业在生产过程中为降低成本而以次充好。

三、油条不合格项目铝的残留量（干样品，以 Al 计）解读

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）不得超过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）。

四、酱腌菜、炒货食品及坚果制品不合格项目糖精钠（以糖精计）解读

糖精钠是食品生产中常用的甜味剂，在人体内不被吸收，不产生热量，大部分经肾排出而不损害肾功能。但如果长期摄入糖精钠超标的食品，可能会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，酱腌菜中糖精钠（以糖精计）最大使用量为0.15g/kg。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，炒货食品及坚果制品中带壳熟制坚果与籽类糖精钠（以糖精计）的最大使用量为1.2g/kg。

酱腌菜中糖精钠（以糖精计）检测值超标的原因，可能是商家为增加口感，且不了解相关标准，超限量使用甜味剂。炒货食品及坚果制品中糖精钠（以糖精计）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糖精钠（以糖精

计)超标,也可能是生产企业为增加甜度而过量添加。

五、炒货食品及坚果制品不合格项目过氧化值(以脂肪计)解读

过氧化值反映了油脂酸败的程度。过氧化值高表明样品中油脂和脂肪酸等被氧化到了一定程度,吃起来有酸败、哈喇等异味,涩,口感差,食之影响健康。一般情况下,过氧化值略有升高不会对人体的健康产生损害,但如发生严重的变质哈喇时,所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素,导致肠胃不适、腹泻等。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》(GB 19300-2014)中规定,熟制葵花籽中的过氧化值(以脂肪计)的最大限量值为0.80 g/100g。过氧化值超标的原因可能是油脂原料保存不当或存放过久导致原料中的油脂发生氧化;生产过程中,操作工艺控制不当,加工温度过高,持续时间久,导致含有的油脂加速氧化;产品包装不符合要求,受温度、湿度、空气、光线等影响促使油脂氧化加速。

六、乳制品(纯牛奶)不合格项目非脂乳固体解读

非脂乳固体是指牛奶中除了脂肪(一般刚从奶牛乳房中挤出的鲜牛奶的脂肪含量为3%左右,根据季节不同略有区别)和水分之外的物质总称。主要组成为蛋白质类(2.7%~2.9%左右)、糖类、酸类、维生素类等。《食品安全国家标准 灭菌乳》(GB 25190-2010)中规定非脂乳固体应不低于

8.1 g/100g，该产品标签明示非脂乳固体含量不少于 8.5 g/100g，产品实际检出结果为 8.28 g/100g，满足了国家标准要求没有满足产品明示要求。该项目不达标的原因可能有：牛奶原料品质较差或生产工艺控制不严，生产过程中标准化和均质两个工艺参数控制不严等。

七、肉制品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，从减少经济损失角度而违规添加了该药物。

八、水产品（泥鳅）不合格项目恩诺沙星解读

恩诺沙星具有广谱抗菌作用，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，恩诺沙星在淡水鱼中的限值为 $\leq 100 \mu\text{g}/\text{kg}$ 。泥鳅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不规范使用兽药，并不严格遵守休药期的规定。

九、蜂产品（蜂蜜）不合格项目呋喃西林代谢物解读

呋喃西林是属于硝基呋喃类广谱抗生素，广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，和蛋白质结合而相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反映硝基呋喃类药物的残留状况。硝基呋喃类药物及其代谢物可能会引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死等疾病。《农业农村部公告第 250 号》中规定，呋喃西林为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。蜂蜜中检出呋喃西林代谢物，可能是蜜蜂养殖者为防止病害违规使用了该药物，或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时有药物残留。

十、蜂产品（蜂蜜）不合格项目甲硝唑解读

甲硝唑是硝基咪唑类抗菌药，对甲硝唑敏感的菌种有拟杆菌属、梭状芽孢杆菌属、产气荚膜梭菌、消化球菌属等。长期食用甲硝唑超标的蜂蜜，可能在人体内蓄积，产生消化道症状、神经系统症状、皮肤症状等。《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，甲硝唑允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出。蜂蜜中检出甲硝唑的原因，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有药物残留。

十一、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。香蕉中吡虫啉残留量超标的原因，可能是为控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

十二、白酒（散酒）不合格项目糖精钠（以糖精计）解读

糖精钠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，白酒产品中不得使用糖精钠。白酒（散酒）中检出糖精钠的原因，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糖精钠导致成品酒中检出。

十三、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；

也可能是因白酒成品在勾调过程中使用的基础酒中带入；也可能是因在生产过程中与配制酒生产线交叉污染。

十四、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。

十五、食用农产品（苹果）不合格项目敌敌畏解读

敌敌畏是一种广谱性杀虫、杀螨剂，具有触杀、胃毒和熏蒸作用。《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，敌敌畏在苹果中的最大残留限量为 0.1mg/kg。敌敌畏挥发性强，对水体和大气可造成污染，易于通过呼吸道或皮肤进入动物或人体内。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。苹果中敌敌畏含量超标，可能是苹果种植者为防止病害过量使用了该药物；或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时药物残留超标。

十六、酿造酱（红油豆瓣）不合格项目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解读

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。

十七、山椒海白菜不合格项目铅(以 Pb 计)解读

铅是一种常见的重金属元素污染物，会严重危害人体健康。长期食用铅超标的食品，可能会对人体的血液系统、神经系统产生损害，尤其对儿童生长和智力发育的影响较大。

《调味海藻类制品》（Q/STS0002S-2018）中规定，铅（以 Pb 计）的限量值不超过 0.95 mg/kg（干重计）。水产制品中铅（以 Pb 计）检测值超标的原因，可能是生产企业使用的原料中铅含量超标，也可能是生产设备或包装材料中的铅迁移带入。

十八、糕点不合格项目防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和解读

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会对人体健康造成损害。《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检测值超标的原因，可能是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量或对原料带入防腐剂控制不严造成的。

十九、糕点不合格项目脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）解读

脱氢乙酸及其钠盐是一种广谱食品防腐剂。脱氢乙酸毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全的。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（以脱氢乙酸计）为 ≤ 0.5 g/kg。糕点中检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）项目不合格，可能是生产企业为延长产品保质期或弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用了该添加剂；也可能是企业在使用过程中未准确计量造成不合格。