

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、淡水鱼不合格项目地西泮解读

地西泮又名安定，为苯二氮卓类镇静催眠药，临床上用于抗焦虑、镇静催眠、抗癫痫和抗惊厥。《食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，地西泮药物允许作食用动物的治疗用，但在动物性食品中不得检出。淡水鱼中检出地西泮，可能是经营者运输过程中为降低新鲜活鱼对外界的感知能力，降低新陈代谢，保证其经过运输后仍然鲜活。但地西泮在鱼体内残留是永久性的，可以通过食物链传递给人类。地西泮超过一定剂量可能会引起人体嗜睡疲乏、动作

失调、精神混乱等，严重者还可能出现心律失常、昏迷等症状。

三、淡水鱼不合格项目呋喃唑酮代谢物解读

呋喃唑酮属于硝基呋喃类广谱抗生素，对革兰阳性及阴性菌均有一定抗菌作用。《中华人民共和国农业农村部公告第 250 号》中规定呋喃西林、呋喃唑酮为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。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。虽然硝基呋喃类药物已被世界多国明令禁止用于动物性食品动物中，但由于其低廉的价格和良好的治疗效果，所以仍然被一些养殖户在养殖过程中违法使用。

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。糕点、面包中过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是原料中的脂肪已经被氧化，也可能与产品在储运过程中环境条件控制不当等有关。

五、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 0.50g/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。

六、豆制品（腐乳）不合格项目黄曲霉毒素 B₁ 解读

黄曲霉毒素 B₁ 是一种强致癌性的真菌毒素。长期食用黄曲霉毒素 B₁ 超标的食品，可能会对肝脏造成损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定，黄曲霉毒素 B₁ 在发酵豆制品中最大限量值为 5.0 μg/kg。此次检出的 1 批腐乳中黄曲霉毒素 B₁ 超标，可能是生产企业使用的原料受到黄曲霉等霉菌的污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严，还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

七、白酒（散酒）不合格项目甜蜜素解读

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。《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而违规添加，也可能是在生产过程中与配制酒生产线交叉污染。

八、馒头花卷（自制）不合格项目糖精钠解读

糖精钠是食品生产中常用的甜味剂，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，发酵面制品中不得使用糖精钠。发酵面制品类花卷和馒头中检出糖精钠的原因，可能是生产者为了增加产品甜度，从而违规使用甜味剂。

九、酱腌菜不合格项目苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)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）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 1.0g/kg。酱腌菜中苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)超标的原因，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，也可能是生产企业对国家标准不了解或了解不够透彻而超量使用。

十、酱腌菜、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比例之和解读

防腐剂是一类常见的食品添加剂，能抑制微生物的生长

繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。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）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。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，未进行质量制造造成的。

十一、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，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导致终产品亮蓝超标，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。

十二、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。

十三、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《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）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，大量添加同一种颜色的不同色素或者未准确计量所致。

十四、水果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漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体造成健康危害，但过量食用会引起如恶心、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，二氧化硫（以二氧化硫残留量计）在蜜饯凉果中最大使用量为 0.35g/kg。蜜饯凉果中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为了提高产品色泽而超量使

用二氧化硫，也可能是使用时不计量或计量不准确，还可能由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所造成。

十五、油饼油条(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也有一定影响。《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（干样品，以 Al 计）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所致。

十六、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。

十七、即食生制动物性水产品、熟肉制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,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)和《食品安全国家标准熟肉制品》(GB 2726-2016)中规定,即食生制动物性水产品 and 熟肉制品,同一批次5个样品中任一样品大肠菌群的检测结果均不得超过 10^2 CFU/g,不允许3个及3个以上样品菌落总数检测结果在10CFU/g至 10^2 CFU/g之间。大肠菌群超标的原因,可能是产品所用原料、包装受到污染,也可能是生产加工过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染所致。

十八、即食生制动物性水产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。如果食品中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。

《食品安全国家标准动物性水产制品》(GB 10136-2015)中规定,即食生制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 10^5CFU/g ，不允许 3 个及 3 个以上样品菌落总数检测结果在 $5\times 10^4\text{CFU/g}$ 至 10^5CFU/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 10^5CFU/g ，不允许 3 个及 3 个以上样品菌落总数检测结果在 10^4CFU/g 至 10^5CFU/g 之间。

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。

十九、鸡精调味料不合格项目谷氨酸钠解读

谷氨酸钠是反映鸡精调味料鲜味的重要指标。产品明示标准《鸡精调味料》（SB/T 10371-2003）中规定，鸡精调味料中谷氨酸钠含量应 $\geq 35.0\text{g}/100\text{g}$ 。谷氨酸钠不达标不会对人体造成直接危害。鸡精调味料中谷氨酸钠不合格的原因可能是投料时未准确计量。