

附件 4

部分不合格项目解读

一、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所致。

二、即食生制动物性水产品不合格项目菌落总数、大肠菌群解读

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的卫生状况。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中菌落总数 $n=5, c=2, m=5 \times 10^4 \text{CFU/g}, M=1 \times 10^5 \text{CFU/g}$ 。即食生制动物性水产品中菌落总数超标的原因，可能是原料贮存或运输不当而受污染；也可能是加工

环境卫生不满足要求，加工过程中受人员、工器具、环境污染；还可能是制作好的生食水产品暂存时间过长，或暂存温度控制不当导致微生物大量繁殖。

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，提示该产品卫生状况不达标，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）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大肠菌群超标的原因，可能是原料贮存或运输不当而受污染；也可能是加工环境卫生不满足要求，加工过程中受人员、工器具、环境污染；还可能是制作好的生食水产品暂存时间过长，或暂存温度控制不当导致微生物大量繁殖。

三、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，特级、一级酱油中氨基酸态氮含量分别不得低于 $0.80\text{g}/100\text{mL}$ 、 $0.70\text{g}/100\text{mL}$ 。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。

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或包装密封不严等有关。

五、饮用天然矿泉水不合格项目界限指标解读

界限指标是区别饮用天然矿泉水与其他饮用水的主要品质指标。饮用矿泉水在国家标准中对矿物质的“一定量”做了严格的规定，限量指标必须低于一定标准，确保长期饮用有益人体健康安全。《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》(GB 8537-2018)中规定，饮用天然矿泉水中界限指标-偏硅酸和界限指标-锶最小限量值分别为 25.0mg/L 和 0.20mg/L。

六、酱油不合格项目全氮（以氮计）解读

全氮是酱油的品质指标之一，反映了酱油中蛋白质、氨基酸、肽等含量的高低。全氮不合格主要影响产品的风味。

《酿造酱油》(GB/T 18186-2000)中规定，低盐固态发酵酱油（二级）的全氮（以氮计）含量应不低于 1.20g/100mL。

酱油中全氮（以氮计）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涉嫌掺假。

七、食用油不合格项目酸价(以 KOH 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，超标严重时产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。本次检出食用油中酸价超标，可能是企业原料采购把关不严，也可能是工艺不达标，还可能与产品储藏条件不当有关。

八、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。

九、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、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。

十一、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，未进行质量控制造成的。

十二、蔬菜制品不合格项目二氧化硫残留量解读

二氧化硫是国内外允许使用的一种食品添加剂，通常情况下以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中，或采用硫磺熏蒸的方式用于食品加工处理，具有漂白、防腐和抗氧化的作用。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量摄入不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、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，蔬菜干制品中二氧化硫残留量不应超过 0.2g/kg。蔬菜干制品中二氧化硫残留量不合格原因可能是生产加工过程未严格管控原料，或加工过程超限量使用相关食品添加剂。

十三、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。

十四、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 0.05mg/kg。香蕉中检出吡虫啉超标，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，致使上市销售的产品中残留量超标。

十五、食用农产品（香蕉）不合格项目腈苯唑解读

腈苯唑又叫唑菌腈、苯腈唑，是三唑类内吸杀菌剂。《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，腈苯唑在香蕉中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。香蕉中腈苯唑超标的原因，可能是种植户对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

十六、茶叶不合格项目水胺硫磷解读

水胺硫磷是一种广谱、高效、高毒性、低残留的硫代磷酰胺类杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，水胺硫磷在茶叶中最大残留限量值为 0.05mg/kg。一般茶叶在收获前都有一个月的休药期，茶叶中水胺硫磷超标的原因，可能是茶农采收茶叶前违规使用相关农药。食用水胺硫磷超标的食品，可能引起口

吐白沫、呼吸衰竭等症状。

十七、茶叶不合格项目乙酰甲胺磷解读

乙酰甲胺磷又名高灭磷，是内吸性的有机磷类杀虫剂，属低毒杀虫剂。食用食品一般不会导致乙酰甲胺磷的急性中毒，但长期食用乙酰甲胺磷超标的食品，对人体健康也有一定影响。乙酰甲胺磷属于禁限用农药，禁止在蔬菜、瓜果、茶叶、菌类和中草药材上使用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）规定乙酰甲胺磷在茶叶中最大残留量为 0.05mg/kg。茶叶中乙酰甲胺磷超标的原因可能是茶农采收茶叶前违规使用相关农药。

十八、食用农产品（淡水鱼）不合格项目地西洋解读

地西洋又名安定，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，地西洋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。淡水鱼中检出地西洋，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。但地西洋在鱼体内残留是永久性的，可以通过食物链传递给人类。地西洋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。

十九、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。淡水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，致使上市销售产品中的药物残留量超标。