

部分不合格项目解读

一、蜂蜜不合格项目嗜渗酵母计数解读

酵母是一种单细胞真菌，能将糖发酵成酒精和二氧化碳，是自然界中常见的真菌，在自然界中广泛存在。酵母污染可使产品腐败变质，破坏产品的色、香、味。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963-2011）中规定，蜂蜜中嗜渗酵母计数 ≤ 200 （CFU/g）。蜂蜜中嗜渗酵母超标的主要原因可能是加工所用原料受污染或者是产品存储、运输条件控制不当等。

二、肉制品（腌腊肉）不合格项目山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）解读

山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在腌腊肉中不得使用。腌腊肉检出山梨酸及其钾盐，可能是生产者为了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违规使用了该防腐剂；也可能是企业对自身产品类型定位不清，没有弄清添加剂的使用规则。

三、茶叶不合格项目草甘膦解读

草甘膦是一种非选择性内吸性除草剂。长期食用草甘膦超标的食品，对人体健康有一定影响。《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，草甘膦在茶叶中最大残留限量值为 1mg/kg。茶叶中草甘膦超标原因可能是种植过程违规使用，或者不按农药合理使用准则正确使用农药。

四、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 2763-2021）中规定，水胺硫磷在茶叶中最大残留限量值为 0.05mg/kg。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。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。

五、牛蛙不合格项目磺胺类（总量）解读

磺胺类药物是一种人工合成的抗菌谱较广、性质稳定、使用简便的抗菌药，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强的抑制作用。摄入磺胺类（总量）超标的食品，可能引起皮疹、药热等过敏反应。《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，磺胺类（总量）在牛蛙中最大残留限量值为 100 μ g/kg。牛蛙中磺胺类药物残留量超标的原因，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。

六、牛蛙、钳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，可能导致在人体中蓄积，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，恩诺沙星在牛蛙中最大残留限量值为 $100\mu\text{g}/\text{kg}$ 。牛蛙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。

七、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，并非致病菌指标，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，酱油同一批次 5 个样品中 5 次菌落总数检测结果均不得超过 $5\times 10^4\text{CFU}/\text{mL}$ ，且至少 3 次检测结果不得超过 $5\times 10^3\text{CFU}/\text{mL}$ 。菌落总数超标的原因，可能是酱油生产企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装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。

八、韭菜不合格项目腐霉利解读

腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，具有保护和治疗双重作用，主要用于蔬菜及果树灰霉病的防治。少量的残留不会引起急性中毒，但长期食用腐霉利超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，腐霉利在韭菜中的最大残留限量值为 0.2mg/kg。韭菜中腐霉利超标的原因，可能是农户为快速控制虫害而加大用药量，也可能是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。

九、泡椒笋尖(酱腌菜)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，腌渍的蔬菜中二氧化硫残留量不应超过 0.1g/kg。酱腌菜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、螺丝椒不合格项目啶虫脒解读

啶虫脒是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸作用，对蚜虫等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中

毒，但长期食用啶虫脒超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，啶虫脒在茄果类蔬菜（番茄、茄子除外）中的最大残留限量值为 0.2mg/kg。辣椒中啶虫脒残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而加大用药量，也可能是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。

十一、米粉制品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常见的广谱性食品防腐剂，对霉菌和酵母有较好的抑制作用。脱氢乙酸及其钠盐能被人体迅速吸收，并分布于血液和多个器官中，长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，米粉制品中不允许使用脱氢乙酸及其钠盐。本次 2 批次米粉制品中检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的原因，可能是个别企业为防止食品腐败变质超范围使用了该添加剂，也可能是其使用的复配添加剂中含有该添加剂。

十二、食用植物调和油不合格项目乙基麦芽酚解读

乙基麦芽酚是较为常用的一种高效合成增香剂，加入微量就可以使食品的香味更加浓郁，且维持时间长。因对食品风味的改善和增加具有明显效果，故乙基麦芽酚被广泛用于糖果、饼干、糕点、饮料和肉制品生产中。过量食用乙基麦芽酚会对人肝脏产生一定影响。《食品安全国家标准 食品

添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，植物油脂中不得添加香精、香料。食用植物调和油成品中乙基麦芽酚不合格可能是厂家为了改善产品风味，超范围添加所致。