

附件 5

部分不合格项目解读

一、甜面酱不合格项目氨基酸态氮解读

氨基酸态氮是品质指标，该项目不合格主要影响的是产品的风味。《食品安全国家标准 酿造酱》（GB 2718-2014）中规定，甜面酱的最小允许限为 0.3g/100g。氨基酸态氮含量不达标的原因可能是产品生产工艺不符合标准要求，未达到要求发酵的时间；也可能是产品配方缺陷的问题；还可能是个别生产经营企业在生产过程中为降低成本而故意掺假。

二、鱼酸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）中规定，苯甲酸及其钠盐在鱼酸菜中最大使用限量为 1.0g/kg。鱼酸菜中该项目超标的原因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量使用；也可能是企业添加剂称量装置未经过检定，造成计量不准。

三、鱼酸菜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对人体健康可能有一定的影响。《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。鱼酸菜中该项目不合格的原因可能是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计量不准；也可能是使用了商用复配防腐剂但不清楚其含量。

四、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。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。《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，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。

五、水产品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，和蛋白质结合后相当稳定，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，在水产品中不得检出。牛蛙中检出呋喃西林代谢物，可能是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。

六、酱卤肉制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。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）中规定，酱卤肉产品同一批次 5 个样品中任一样品菌落总数检测结果均不允许大于 10^5 CFU/g，且最多允许 2 个样品菌落总数检测结果超过 10^4 CFU/g。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；还可能是产品灭菌不彻底，包装密封不严，储运条件控制不当等。

七、粉丝粉条（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，长期食用铝超标的食品对人体健康会有一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，粉丝粉条（自制）中铝的最大残留限量值（干样品，以 Al 计）为 200mg/kg。粉丝粉条（自制）中该项目超标的原因，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。

八、食用农产品（山药）不合格项目咪鲜胺和咪鲜胺锰盐解读

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种广谱高效杀菌剂。一般只对皮肤、眼有刺激症状，经口中毒低，无中毒报道。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺超标的食品，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，山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐的最大残留限量为 0.3mg/kg。山药中该项目超标的原因，可能是为控制病情不遵守休药期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

九、老姜不合格项目铅（以 Pb 计）解读

铅是常见的重金属污染物之一。铅对人体具有慢性蓄积性的危害，长期摄入铅超标的食品，可能对人体神经系统、造血系统、心血管系统和泌尿系统造成损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，铅在生姜中的最大限量值为 0.2 mg/kg。老姜中铅（以 Pb 计）超标的原因可能是种植过程中富集环境中的铅元素。

十、蔬菜干制品不合格项目铅（以 Pb 计）解读

铅是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康。产品明示标准《笋干》（Q/BSY0001S-2022）中规定，干制蔬菜中铅的限量值为 0.7mg/kg。蔬菜干制品中铅超标的原因可

能是企业生产时未对原料进行严格验收或为降低产品成本而采用劣质原料，由生产原料或辅料带入到产品中，也可能是食品生产加工过程中加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。

十一、其他发酵酒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。但长期食用山梨酸超标的食品，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，其他发酵酒中不得使用山梨酸及其钾盐。其他发酵酒中检出山梨酸及其钾盐超标，可能是在酒液的储存和运输过程中，有些酒企为了防止微生物的生长和酒液的污染而违规添加。

十二、白酒、馒头不合格项目甜蜜素（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、馒头中不得使用甜蜜素。白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。馒头中检出甜蜜素的原因，可能是生产企业为改善馒头的口感，超范围添加甜蜜素。