

附件 5

部分不合格项目解读

一、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群提示其被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。如果食品中的大肠菌群严重超标，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，危害人体健康。《食品安全国家标准 酱腌菜》（GB 2714-2015）中规定，酱腌菜同一批次产品 5 个样品的大肠菌群检验结果均不得超过 1000CFU/g，且最多允许 2 个样品的检验结果超过 10CFU/g。酱腌菜中大肠菌群数超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染；或是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染；也可能与产品储存条件不当有关。

二、毒死蜱

毒死蜱，又名氯吡硫磷，是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱残留超标的食品，可能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，毒死蜱在甘薯中最大残留限量值为 0.02mg/kg。毒死蜱残留量超标的原因，可能是农户为了快速控制虫害而加大用药量，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。

三、恩诺沙星

恩诺沙星属喹诺酮类药物，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。长期大量摄入喹诺酮类药物残留超标的食品，可能导致其在人体蓄积，引起胃肠道反应、神经系统反应、过敏反应及肾损伤。《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（残留标志物为恩诺沙星与环丙沙星之和）在牛蛙和淡水鱼中的最大残留限量为 100 μ g/kg。水产品中恩诺沙星超标的原因可能是养殖户或经营商贩在养殖或贩卖的过程中不遵守休药期规定或违规用药，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

四、镉（以 Cd 计）

镉是一种蓄积性的重金属元素，可通过食物链进入人体。长期食用镉超标的食品，可能会对人体肾脏和肝脏造成损害，影响免疫系统。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)中规定，辣椒中镉（以 Cd 计）的限量值为 0.05mg/kg。食用农产品镉（以 Cd 计）检测值超标的原因，可能是由于其生长过程中富集环境中的镉元素。

五、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映油脂的被氧化程度，是油脂酸败的早期指标。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。《食品安全国家标准植物油》（GB 2716-2018）规定，过氧化值最大限量为 0.25g/100g。橄榄油中过氧化值超标，可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。

六、菌落总数

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，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 10^5 CFU/g，且最多允许 2 样品菌落总数检测结果在 10^4 CFU/g 至 10^5 CFU/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。

七、铝的残留量（干样品,以 Al 计）

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 2760-2024）中规定，粉丝粉条（自制）中铝（干样品，以 Al 计）的最大残留限量值为 200mg/kg。粉丝粉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。

八、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯

氯氰菊酯和高效氯氰菊酯是一种非内吸性杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，其对多种害虫效果显著。长期食用氯氰菊酯和高效氯氰菊酯超标的食品，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，甘薯中氯氰菊酯和高效氯氰菊酯残留量不得超过0.01mg/kg。甘薯中氯氰菊酯和高效氯氰菊酯超标可能是农户为控制虫害，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。

九、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺是一种广谱高效杀菌剂，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，咪鲜胺和咪鲜胺锰盐在山药中的最大残留限量值为0.3mg/kg。山药中咪鲜胺残留量超标的原因，可能是农户为快速控制病害而加大用药量，也可能是未遵守采挖间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

十、柠檬黄

柠檬黄，是一种橙黄或亮橙色粉末或颗粒状的合成着色

剂，常用于饮料类配制酒、糖果、风味发酵乳、腌渍蔬菜、果冻、膨化食品等。柠檬黄基本无毒，不在体内贮积，绝大部分以原形排出体外，但如果长期食用存在健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，柠檬黄在茶叶中不得使用。茶叶中检出柠檬黄的原因，可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而违规使用。

十一、噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。少量残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，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，噻虫胺在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为 0.2mg/kg。噻虫胺残留量超标的原因，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。

十二、三氯杀螨醇

三氯杀螨醇是一种广谱性有机氯杀螨剂，一般用于杀灭棉花、果树、花卉等植株的螨虫，在环境中降解缓慢，蓄积性强，对环境危害较大。如果长期食用三氯杀螨醇超标的食品，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，三氯杀螨醇在茶叶中最大残留限量为 0.01mg/kg。茶叶中三氯杀螨醇超标的原因，可能是茶树种植时，为防治螨类害虫，未严格

遵守安全间隔期采摘，导致农药残留超标；或是茶园周边环境或灌溉水源受三氯杀螨醇污染，茶树吸收后在叶片中蓄积。

十三、酸价（KOH）

酸价是衡量菜籽油中游离脂肪酸含量的指标，它反映了油脂的酸败程度。酸价过高表明油脂可能发生了氧化酸败，不仅会使菜籽油产生哈喇味，降低其营养价值，还可能产生对人体有害的物质，长期食用酸价超标的菜籽油，可能会引起胃肠道不适等症状。《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）中规定，菜籽油中酸价（KOH）最大允许限量为3mg/g。酸价超标的原因可能是菜籽油的储存环境温度过高、通风不良或储存时间过长，导致油脂氧化酸败；也可能是生产加工过程中，对原料的精炼程度不够，使得油脂中游离脂肪酸含量过高。

十四、糖精钠（以糖精计）

糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂，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 2760-2024）中规定，糖精钠在小麦粉制品（自制）中不得使用。小麦粉制品（自制）中检出糖精钠的原因，可能是商家为了降低成本、改善口感，超范围使用该甜味剂。

十五、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

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，在高剂量使用时能抑制细菌。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 2760-2024)中规定，糕点中不得使用脱氢乙酸及其钠盐。糕点中脱氢乙酸及其钠盐不合格的原因，可能是个别生产经营企业为延长保鲜期或者防止食品腐败变质，违规使用该添加剂。

十六、苋菜红

苋菜红是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。但如果长期食用合成着色剂超标的食品，存在一定健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024)中规定，在糕点中苋菜红应不得使用。糕点中检出苋菜红的原因，可能是生产企业为改善产品色泽、提高商品价格而违规使用。

十七、霉菌和酵母

霉菌是一种真菌，以寄生或腐生方式生存。霉菌数是评价食品卫生质量的指示性指标。食品受霉菌污染后，不仅颜色、味道可能发生改变，营养物质也会遭到破坏，降低其食用价值，且很多种霉菌能产生毒素，危害人体健康。

酵母是一种单细胞真菌，能将糖发酵成酒精和二氧化碳，是自然界中广泛存在的常见真菌。酵母数是评价食品卫生质量的指示性指标。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 保健食品》（GB 16740-2014）中规定，保健食品中霉菌和酵母最大限量值为 50CFU/g。保健食品中霉菌和酵母超标的原因，可能是加工原料或包装材料受到霉菌和酵母污染；也可能是产品在生产加工过程中环境或生产设备卫生状况不佳；还可能与产品储运条件控制不当有关。