

附件 4

部分不合格项目解读

一、牛蛙、泥鳅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、泥鳅中最大残留限量值为 100 μ g/kg。牛蛙、泥鳅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。

二、牛蛙不合格项目呋喃唑酮代谢物解读

呋喃唑酮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，和蛋白质结合而相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反应硝基呋喃类药物的残留状况。

农业农村部公告第 250 号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》中规定，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

等病症，对人类健康造成危害。

三、鲈鱼（淡水鱼）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药，具有抗菌谱较广、性质稳定、使用简便等特性，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，广泛用于防治鸡球虫病。

《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）规定，磺胺类在鱼的皮和肉中最高残留限量为100 μ g/kg。长期摄入磺胺类超标的动物性食品，可能导致泌尿系统和肝脏损伤等健康危害。

四、包装饮用水不合格项目亚硝酸盐解读

亚硝酸盐能一定程度上反映水体被污染的情况，若饮用亚硝酸盐严重超标的水可能会引起中毒。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2017）中规定，亚硝酸盐在包装饮用水中最大限量值为0.005mg/L（以NO₂⁻计）。

水中的亚硝酸盐可由硝酸盐转化而来，硝酸盐有天然来源和人为来源，水体被细菌污染后，在一定温度下细菌会释放出硝酸盐还原酶，将水中的硝酸盐还原成亚硝酸盐，另外如果消毒控制不当，也会导致输水系统中亚硝酸盐浓度升高。

五、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。

六、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的比例之和解读

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定了我国在食品中允许使用的添加剂的种类、使用量或残留量，并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。

防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和超标可能是企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂用量；或没有对其使用原料的防腐剂含量进行控制，导致整个产品工艺中防腐剂用量失控。防腐剂使用不当会有一定副效应，长期过量摄入会对消费者的身体健康造成一定损害。

七、蜜饯不合格项目亮蓝解读

亮蓝是常见的人工合成着色剂，在食品行业中应用广泛。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蜜饯中亮蓝的最大使用量值为 0.025g/kg。蜜饯中亮蓝超标的原因，可能是生产企业为改善产品色泽超限量使用亮蓝。

八、蜜饯不合格项目苋菜红解读

苋菜红是常见的人工合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。相比于天然色素，具有着色力强、成本低等特点。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蜜饯中苋菜红的最大使用量值为 0.05g/kg。蜜饯中苋菜红超标的原因，可能是生产企业为改善产品色泽超限量使用苋菜红。

九、水果制品不合格项目胭脂红解读

胭脂红又名大红，亮猩红，为偶氮类合成着色剂，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入胭脂红超标的食品，存在健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蜜饯凉果中胭脂红的最大使用量为 0.05g/kg。

蜜饯凉果中胭脂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胭脂红超标，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、白酒（散酒）不合格项目三氯蔗糖解读

三氯蔗糖又名蔗糖素、蔗糖精，是食品生产中常用的甜

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，蒸馏白酒中不得使用三氯蔗糖。

蒸馏白酒（散酒）中检出三氯蔗糖的原因，可能是散酒生产企业为改善产品感官而违规添加，也可能是白酒成品在勾调过程中使用的基础酒中含有三氯蔗糖导致成品酒中检出。

十一、白酒（散酒）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，是一种非营养型甜味剂，广泛用于面包、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，从违规添加甜蜜素；也可能是白酒、配制酒生产过程中造成交叉污染。

十二、白酒（散酒）不合格项目糖精钠（以糖精计）解读

糖精钠是食品生产中常用的甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，白酒产品中不得使用糖精钠。

白酒（散酒）中检出糖精钠的原因，可能是散酒生产企业为改善产品感官而违规添加，也可能是白酒成品在勾调过程中使用的基础酒中含有糖精钠导致成品酒中检出。

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的添加剂，在现代食品业中应用广泛。合成着色剂没有营养价值，长期过量食用可能对人体健康产生一定影响。

国家标准《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，在着色剂混合使用时，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不应超过 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。

十四、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，用以反映食品的卫生状况。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）中规定，熟肉制品（除发酵肉制品外）一个样品中菌落总数的 5 次检测结果均不得超过 10^5 CFU/g，且至少 3 次检测结果不超过 10^4 CFU/g。熟肉制品中菌落总数超标的原因，可能是生产企业所使用的原辅料初始菌落数较高，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格，还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

十五、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 个样品中铜绿假单胞菌的检测结果均为不得检出。

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有缺陷。

十六、白酒（散酒）不合格项目甲醇解读

甲醇是无色有酒精气味易挥发的液体，可用于制造甲醛和农药等，并用作有机物的萃取剂和酒精的变性剂等。甲醇超标会引发刺激症状，如吸入甲醇蒸气可引起眼和呼吸道粘膜刺激症状；中枢神经症状，如患者常有头晕、头痛、眩晕、乏力、步态蹒跚、失眠，表情淡漠，意识混浊等。《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）中规定粮谷类蒸馏白酒甲醇含量不得超过 0.6g/L。

甲醇在白酒生产中主要是由酿酒原料中的果胶物质在高温高压条件下生化反应生成。平常所用的玉米、高粱、稻谷这些原料，在皮壳层也存在果胶质，但是经过我们的原料蒸煮后基本上是不会超标。此次白酒（散酒）甲醇超标，从检出量看可能是生产企业违规使用了不合格原料或生产蒸馏工艺不达标所致。

十七、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。

十八、蔬菜制品不合格项目铅解读

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。

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2017)中规定，蔬菜鲜品铅最大限量值为 0.1~0.3mg/kg（干制品限量应按企业提供脱水率换算）。

蔬菜干制品中铅超标可能是企业在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。