

## 附件 6

# 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。

### 二、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 100 mg/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。

### 三、馒头花卷（自制）中不合格项目糖精钠解读

糖精钠是食品生产中常用的甜味剂，其使用应遵循食品添加剂使用标准相关规定。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，发酵面制品中不得使用糖精钠。发酵面制品类花卷和馒头中检出糖精钠的原因，可能是生产加工者为增加产品甜度，从而超范围使用甜味剂。

### 四、食用农产品（西红柿）不合格项目毒死蜱解读

毒死蜱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。毒死蜱属于在部分范围禁止使用的农药，其禁止在蔬菜上使用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，毒死蜱在西红柿中的最大残留限量值为 0.02 mg/kg。西红柿中毒死蜱残留量超标的原因，可能是农户为快速控制虫害而违规使用。

### 五、食用农产品（辣椒）不合格项目镉（以 Cd 计）解读

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，还会影响免疫系统。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，辣椒中镉（以 Cd 计）的限量值为 0.05 mg/kg。食用农产品中镉（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的镉元素。

## 六、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 0.05 mg/kg。此次香蕉检出吡虫啉超标，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。

## 七、食用农产品（淡水鱼）不合格项目五氯酚酸钠解读

五氯酚酸钠属于杀虫除草剂，也可消灭钉螺、蚂蟥等有害生物。动物产品的五氯酚酸钠残留过多，可导致对人体的急性毒性作用；摄入过量，可能出现乏力、头昏、恶心、呕吐、腹泻等症状；严重者体温高达 40℃ 以上，大汗淋漓、口渴、呼吸增快、心动过速、烦躁不安、肌肉强直性痉挛、血压下降，昏迷。《农业农村部公告第 250 号》规定淡水鱼中不得检出该物质。此次水产品中检出五氯酚酸钠，可能是养殖过程中加入该物质以控制水草，消灭钉螺，蚂蝗等有害生物。

## 八、生干籽类（芝麻）、糕点不合格项目酸价（以脂肪计）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，油脂酸败可产生醛酮类化合物，长期摄入会对身体有一定影响。

《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，生干籽类食品中酸价（以脂肪计）的最大限量值为 3 mg/g。生干籽类食品中酸价（以脂肪计）超标的原因，可能是产品储藏时间较长或储存条件不当。

《食品安全国家标准糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中酸价（以脂肪计）的最大限量值为 5 mg/g。糕点中酸价（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是企业原料采购把关不严，也可能是生产工艺不达标，还可能是产品储藏条件不当。

### 九、糕点不合格项目菌落总数解读

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品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 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点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。本次检出糕点中菌落总数超标，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，也可能是产品包装密封不严或储运条件不当。

### 十、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 0.25 g/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,也可能是产品在储运过程中环境条件控制不当或包装密封不严。

### 十一、生湿面制品、米粉制品中不合格项目脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)解读

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂,对霉菌和酵母菌的抑制能力强。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 2760-2014)中规定,生湿面制品、米粉制品中不允许使用脱氢乙酸及其钠盐。检出脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)的原因,可能是生产者为防止食品腐败变质或延长保质期而超范围使用了该食品添加剂。

### 十二、肉制品(风干肉)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)在熟肉制品中最大使用量为 0.075 g/kg。熟肉制品中检出山梨酸及其钾盐超标,可能是生产者

为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超限量使用；也可能是在使用过程中未准确计量。

### **十三、肉制品（风干肉）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。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；或是使用了商用复配防腐剂但不清楚其含量。

### **十四、肉制品（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，不允许 3 个及 3 个以上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；还有可能是产品灭菌不彻底，包装密封不严，储运条件控制不当等。

### **十五、白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。此次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，违规添加甜蜜素；也可能是其生产过程中与配制酒生产线交叉污染。

### 十六、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，其使用应遵循《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定。《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 0.05 g/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，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。

### 十七、保健食品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超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。企业标准 Q/AJSY 0027S-2020《济生元牌钙维生素 D 软胶囊》中规定，该软胶囊中过氧化值(以脂肪计)的最

大限量值为 0.25 g/100g。该批次保健食品过氧化值（以脂肪计）超标，可能是原料中的脂肪已经被氧化，也可能是产品在储运过程中环境条件控制不当或包装密封不严等。

#### **十八、保健食品不合格项目水分解读**

水分是固体类型保健食品的质量指标，其与产品质量稳定性、微生物的生长条件均有密切的关系。水分控制不当，可能导致产品的功效成分或营养物质分解、酶解变质、霉变等，影响产品质量。企业标准 Q/CSH 0115S-2020《睿博士牌多种 B 族维生素片》中规定，水分含量不得超过 6.0 g/100g。保健食品中水分含量超标的原因，可能是生产企业对生产工艺控制不到位、包装材料密封性差，也可能是储运过程条件控制不当。

#### **十九、保健食品（麻仁当归茶）中不合格项目总砷解读**

保健食品中铅、汞、砷、镉等污染物指标不合格较多，该类污染物主要通过环境污染带入保健食品原料，而保健食品中最常见总砷、铅超标。总砷超标可能对人体的消化系统、神经系统造成损害。《食品安全国家标准 保健食品》（GB16740-2014）中规定保健食品茶类总砷含量不得超过 1.0 mg/kg。此次保健食品中检出总砷超标，可能是生产企业未严格对原料的重金属污染进行监控或生产过程中有其他污染情况。