

附件 4

部分不合格项目解读

一、鸡蛋中不合格项目恩诺沙星解读

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。《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）中规定，恩诺沙星在家禽蛋中限量为 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。鸡蛋中检出恩诺沙星超标的原因，可能是产蛋期违规用药治疗疾病导致恩诺沙星在其体内残留，进而传递至鸡蛋中。

二、炒货食品及坚果制品不合格项目黄曲霉毒素 B₁ 的解读

黄曲霉毒素 B₁ 是一种真菌毒素，长期食用黄曲霉毒素 B₁ 超标的食品，可能会对肝脏造成损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB2761-2017）中规定花生及其制品中黄曲霉毒素 B₁ 的污染限量为 20 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。蛋酥花生黄曲霉毒素 B₁ 超标的原因可能是生产企业使用的原料受到黄曲霉等霉菌的污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严，还可能是产品包装密封不严、储运条件控制不当等。

三、炒货食品及坚果制品中不合格项目霉菌的解读

霉菌是炒货食品及坚果制品生产和贮存过程中重要的检测指标之一。炒货食品及坚果制品含有丰富的营养和较高的水分活度，容易滋生霉菌导致产品发霉变质，部分霉菌所

产生的有毒次级代谢产物(霉菌毒素)会危害人体健康。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》(GB 19300-2014)对炒货食品及坚果制品中的霉菌规定为 ≤ 25 CFU/g。霉菌超标的原因可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件,产品受到了来自原料、包材、人员、设备等方面的污染,或是产品包装密封不严,储运条件控制不当等。

四、乌梅、山奈不合格项目铅(以 Pb 计)解读

铅是常见的重金属污染物之一,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(以 Pb 计)在凉果类蜜饯、干制蔬菜中的最高限量为 0.8mg/kg。凉果类蜜饯中铅(以 Pb 计)检测值超标的原因,可能是种植过程中富集环境中的铅元素;也可能是食品生产加工过程中由加工设备、辅料、包装材料迁移带入。

五、甜面酱不合格项目氨基酸态氮解读

氨基酸态氮是酱的特征性品质指标之一,氨基酸态氮含量越高,酱鲜味越浓,反映酱的质量越好。氨基酸态氮不合格主要影响产品的品质。《食品安全国家标准 酿造酱》(GB 2718-2014)中规定,酿造酱中氨基酸态氮 ≥ 0.3 g/100g。甜面酱中氨基酸态氮(以 N 计)含量不达标的原因可能是原料采购环节质量把关不严;也可能是企业生产工艺控制不严,如酿造周期未达要求;还可能是企业在生产过程中为降低成本

而以次充好。

六、芹菜不合格项目毒死蜱解读

毒死蜱，又名氯蜱硫磷，是全世界使用最广泛的有机磷酸酯杀虫剂之一，具有触杀、胃毒和熏蒸等作用。《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，毒死蜱在芹菜中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。芹菜中毒死蜱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。

七、红糖不合格项目日落黄、二氧化硫残留量解读

日落黄是常见的人工合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，日落黄在食糖中不得使用。食糖中检出日落黄的原因，可能是生产企业使用了添加日落黄的原辅料，也可能是为改善产品色泽没按产品配方要求生产。

二氧化硫是一种允许使用的食品添加剂，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，食糖中二氧化硫残留量不得超过 0.1g/kg。食糖中二氧化硫残留量超标的原因，可

能是生产企业为了改善食糖的色泽，从而超量使用二氧化硫，也有可能是使用时不计量或计量不准确。

八、炒货食品不合格项目酸价（KOH）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，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，炒货食品中酸价（KOH）的最大限量值为3mg/g。炒货食品中酸价（KOH）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、腌腊肉不合格项目酸性红解读

酸性红是一种红褐色至暗红色褐色的粉末或颗粒，是一种合成着色剂。酸性红作为合成色素具有一定的毒性，对人体具有潜在危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，腌腊肉制品中不得使用酸性红。造成食品中酸性红不合格的原因可能有生产经营企业超限量、超范围使用。

十、草莓干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，但如果长期食用胭脂红超标的食品，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 2760-2014）中规定，蜜饯凉果中胭脂红的最大使用量为0.05g/kg。蜜草莓干中胭脂

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。

十一、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 0.1 g/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。

十二、自制肥肠粉不合格项目铝的残留量(干样品,以 Al 计)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会导致运动和学习记忆能力下降。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定硫酸铝钾（钾明矾）、硫酸铝铵（铵明矾）

在自制肥肠粉中铝的残留量(干样品,以 Al 计) $\leq 200\text{mg/kg}$ 。

自制肥肠粉中铝的残留量不合格的原因可能是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。

十三、辣椒不合格项目噻虫胺解读

噻虫胺是一种新烟碱类杀虫剂,具有内吸性、触杀和胃毒作用,对蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。少量的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,噻虫胺在辣椒中的最大残留限量值为 0.05mg/kg 。辣椒中噻虫胺残留量超标的原因可能是为快速控制虫害,加大用药量或未遵守采摘间隔期规定。

十四、馒头不合格项目甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)解读

甜蜜素是以环己胺为原料制成的环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)中规定,甜蜜素在小麦粉制品(自制)中不得使用。发酵面制品中检出甜蜜素的原因,可能是商家为了降低成本、改善口感,且不了解相关标准,从而超范围使用甜味剂。

十五、辣椒、土豆不合格项目镉(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。
《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，土豆中镉(以 Cd 计)的限量值为 0.1mg/kg。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。