

部分不合格项目解读

一、酱腌菜不合格项目糖精钠(以糖精计)的解读

糖精钠是食品生产中常用的甜味剂，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 2760-2014）中规定，酱腌菜中糖精钠（以糖精计）最大使用量为 0.15g/kg。酱腌菜中糖精钠（以糖精计）超标的原因，可能是商家为增加口感，且不了解相关标准，从而超限量使用甜味剂。

二、辣椒（食用农产品）不合格项目镉（以 Cd 计）解读

镉是最常见的重金属元素污染物之一，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，镉在茄果类新鲜蔬菜中最大限量值为 0.05mg/kg。辣椒中镉超标的原因，可能是种植过程中对环境中镉元素的富集。

三、蔬菜干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 0.2 g/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。

四、鸭肉不合格项目氟苯尼考解读

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是一种兽医专用酰胺醇类广谱抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鸭的细菌性疾病。长期食用检出氟苯尼考的食品，对人体健康有一定风险。

《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，氟苯尼考在家禽的肌肉中限量值为 100 μ g/kg。鸭肉中氟苯尼考残留量超标的原因，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，导致上市销售产品中的药物残留量超标。

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。

六、调味品（酱油）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 酱油》（GB 2717-2018）中规定，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 5×10^4 CFU/mL，不允许 3 个及 3 个以上样品菌落总数检测结果在 5×10^3 CFU/mL 和 5×10^4 CFU/mL 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。

七、食用农产品（土豆）不合格项目甲拌磷解读

甲拌磷是一种高毒广谱的内吸性有机磷类杀虫剂，具有触杀、胃毒、熏蒸作用，对刺吸式口器和咀嚼式口器害虫均具有很好的防治作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲拌磷超标的食品，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，甲拌磷在土豆中的最大残留限量值为

0.01mg/kg。土豆中甲拌磷残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

八、生干籽类（芝麻）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，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，生干籽类食品中酸价（以脂肪计）的最大限量值为 3mg/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。

九、食用农产品（水姜）不合格项目噻虫胺解读

噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂，主要用于土壤处理防治、种子处理和叶面处理等，药效周期长，能起到不同的防虫效果。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，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，噻虫胺在根茎类蔬菜中的残留限量值为 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 。生姜中噻虫胺残留量超标的原因，可能是为控制虫害，栽种者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。

十、食用农产品（淡水鱼和鸡肉）中不合格项目呋喃唑酮代谢物解读

呋喃唑酮属于硝基呋喃类广谱抗生素，可以治疗细菌引起的各种疾病，曾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映硝基呋喃类药物的残留状况。《中华人民共和国农业农村部公告第 250 号》中规定呋喃西林、呋喃唑酮为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。虽然硝基呋喃类药物已被世界多国明令禁止用于动物性食品动物中，但由于其低廉的价格和良好的治疗效果，所以仍然被一些养殖户在养殖过程中违法使用。

十一、调味品（食醋）不合格项目总酸（以乙酸计）解读

总酸是食醋的特征性品质指标之一。一般而言，总酸含量越高说明食醋发酵程度越高，酸味越浓。总酸不合格主要影响产品的品质。《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719-2018）中规定食醋中总酸（以乙酸计）含量不得低于 3.5g/100mL。该批次产品标签明示“总酸 \geq 6.00g/100mL”。依据从严判定原则，该批次样品中的总酸应 \geq 6.00g/100mL”。食醋总酸含量不合格的原因，可能是生产企业生产工艺控制不严，未按产品标签明示要求组织生产；还可能是出厂检验把关不严。

十二、食用农产品（生姜）不合格项目吡虫啉解读

吡虫啉是烟碱类超高效杀虫剂，害虫接触药剂后，中枢神经正常传导受阻，使其麻痹死亡。一旦食用残留严重超标的果蔬产品，易对人体造成急、慢性中毒，导致癌症、畸形等危害。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）中规定，吡虫啉在生姜中的最大残留限量值为 0.5mg/kg。生姜中吡虫啉超标，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，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。

十三、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 0.05g/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导致终产品苋菜红超标，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。

十四、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添加剂，在现代食品业中应用广泛。该项目要求最常见于相同色泽着色剂混合使用，在 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加

剂使用标准》表 A.1 中列出的具有同一功能的食品添加剂在同一食品中混合使用时，食品添加剂各自的实际使用量占其最大使用量的比例之和不能超过 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，超量添加同一种颜色的不同色素或者未准确计量所致。

十五、水产品（泥鳅）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）在淡水鱼中的最大残留限量为 100 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。泥鳅中恩诺沙星超标的原因可能是养殖户或者经营商贩在养殖和贩卖的过程中不规范使用兽药，并不严格的遵守休药期规定；也可能是商家为防止泥鳅在储运过程的损失，而违规使用了该类兽药。

十六、水产品（泥鳅）中不合格项目孔雀石绿解读

孔雀石绿是一种工业染料，因具有杀菌和抗寄生虫作用，曾用于水产养殖。孔雀石绿在动物体内代谢为隐色孔雀石绿，长时间残留于生物体内。孔雀石绿及隐色孔雀石绿均对人体肝脏具有潜在致癌性。长期食用检出孔雀石绿的食物，将会危害人体健康。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第 250 号）中规定，孔雀石绿为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得

检出)。泥鳅中检出孔雀石绿的原因，可能是在养殖或运输过程中违规使用。

十七、米粉制品（河粉）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，米粉制品中不允许使用脱氢乙酸及其钠盐。米粉制品类河粉中检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的原因，可能是生产企业为防止食品腐败变质违规使用。

十八、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。