

## 附件 5

# 部分不合格项目解读

### 一、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 饼干》（GB 7099-2015）中规定，糕点中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.25g/100g。糕点中过氧化值（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等。

### 二、菜籽油不合格项目过氧化值解读

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。根据 GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》规定，过氧化值最大限量为 0.25g/100g。本次检出菜籽油中过氧化值超标，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；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效地抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。

### 三、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，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 $\mu$ g/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违规加大用药量或不遵守休药期规定,致使上市销售产品中的药物残留量超标。

#### 四、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。

#### 五、油炸面制品不合格项目铝的残留量(干样品,以 Al 计)解读

硫酸铝钾(又名钾明矾)、硫酸铝铵(又名铵明矾)是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂,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,影响儿童智力发育。《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 100mg/kg。油炸面制品中铝的残留量（干样品，以 Al 计）超标的原因，可能是个别商家为增加产品口感，在生产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。

## 六、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、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。

## 八、食用农产品(西红柿、茄子)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，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2017)中规定，西红柿和茄子中镉(以Cd计)的限量均值为0.05mg/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。

## 九、酱油不合格项目山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)解读

山梨酸及其钾盐具有广泛的抑菌效果和防霉性能，对霉菌、酵母菌和好气性细菌的生长发育均有抑制作用。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)中规定，山梨酸及其钾盐在酱油中的最大使用量为1.0 g/kg，但该批次产品标签标示“0%添加防腐剂苯甲酸钠、山梨酸钾”，所以不符合产品明示质量要求。酱油检出山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)的原因可能是企业没严格按质量承诺组织生产。

## 十、干制食用菌不合格项目总砷(以As计)解读

砷是一种类金属元素，主要存在于土壤、空气和水中。食物中砷污染的主要来源于含砷农药、环境砷污染、含砷的原料等。食物中的砷以不同形态存在，包括无机砷以及有机

砷，合计为总砷。长期大量摄入砷超标的食品可能导致皮肤损害、神经毒性等。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，食用菌及其制品中总砷的限量为 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ ；并同时规定“干制品中污染物限量以相应新鲜食品中污染物限量结合其脱水率或浓缩率折算”。干制食用菌中总砷不合格可能是食用菌生长过程中对环境中砷元素的富集。