

附件 5

部分不合格项目解读

一、糖果不合格项目二氧化硫解读

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)规定，糖果中二氧化硫限量值为 0.1 g/kg。产品中检出二氧化硫超标的原因，可能是个别生产者超量使用二氧化硫，以达到漂白、防腐的效果，也有可能是使用时不计量或计量不准确。

二、香辛料调味品不合格项目二氧化硫残留量解读

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体造成健康危害，但过量食用会引起如恶心、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，香辛料类调味品中仅八角可使用硫磺作为其防腐剂，其余香辛料类调味品均不得使用。产品中检出二氧化硫超标的原因，可能是生产企业为了提高产品色泽、防腐或降低成本而用硫磺熏过，导致终产品中二氧化硫残存。

三、餐饮食品（油饼油条、粉丝粉条）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，粉丝粉条（自制）中的最大残留限量值（干样品，以 Al 计）为 200 mg/kg。餐饮食品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。

四、生食动物性水产品（自制）不合格项目铝的残留量（以即食海蜇中 Al 计）解读

含铝食品添加剂，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可能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）中规定，腌制水产品（仅限海蜇）中铝的最大残留限量值（以即食海蜇中 Al 计）为 500 mg/kg。生食动物性水产品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。

五、酱腌菜不合格项目苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）解读

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉

菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。长期食用苯甲酸及其钠盐超标的食品，可能导致肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)中规定,苯甲酸及其钠盐在酱腌菜中最大使用限量为 1.0 g/kg,酱腌菜中苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)超标的原因,可能是生产企业为延长产品保质期或弥补产品生产过程卫生条件不佳而超量使用了该防腐剂,也可能是企业添加剂称量装置未经过检定,造成计量不准。

六、淡水鱼不合格项目地西泮解读

地西泮又名安定,为苯二氮卓类镇静催眠药,临床上用于抗焦虑、镇静催眠、抗癫痫和抗惊厥。《食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)中规定,地西泮药物允许作食用动物的治疗用,但在动物性食品中不得检出。淡水鱼中检出地西泮,可能是经营者运输过程中为降低新鲜活鱼对外界的感知能力,降低新陈代谢,保证其经过运输后仍然鲜活。但地西泮在鱼体内残留是永久性的,可以通过食物链传递给人类。地西泮超过一定剂量可能会引起人体嗜睡疲乏、动作失调、精神混乱等,严重者还可能出现心律失常、昏迷等症状。

七、水产品(泥鳅、牛蛙)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)在淡水鱼和其他水产品中的最大残留限量为 100 μg/kg。泥鳅、牛蛙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。

八、鸡肉不合格项目五氯酚酸钠(以五氯酚计)解读

五氯酚及其钠盐既是高效的抗菌剂和木材防腐剂,又可用作杀虫剂和除草剂。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,严重者体温可高达 40℃ 以上,出现大汗淋漓、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。《中华人民共和国农业农村部第 250 号公告》规定,五氯酚酸钠为禁止使用的药物,在动物性食品中不得检出。畜禽肉中检出五氯酚酸钠的原因可能是畜禽养殖场使用其对圈舍进行消毒,动物吸入体内并残留。

九、复用餐饮具不合格项目大肠菌群解读

大肠菌群是指示食品污染状况常用的指标之一。餐饮具中检出大肠菌群,提示被致病菌(如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌)污染的可能性较大。《食品安全国家标准消毒餐(饮)具》(GB 14934-2016)中规定,餐饮具中的大肠菌群限量为不得检出/50 cm²。造成餐饮具中大肠菌群超标的原因可能有以下几点:一是餐饮具清洗不彻底;二是餐饮

具消毒不彻底（消毒液未达到规定浓度、餐饮具干热消毒时未达到规定温度，或者是消毒时间不够）；三是在清洗消毒后的转运、存放过程中被人员或环境污染。

十、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。

十一、食用农产品（芹菜）不合格项目噻虫胺解读

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，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，噻虫胺在芹菜中的最大残留限量值为0.04 mg/kg。芹菜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，致使上市销售的产品中残留量超标。

十二、食用农产品（香蕉）不合格项目噻虫嗪解读

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，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，噻虫嗪在香蕉中的最大残留限量值为 0.02 mg/kg。香蕉噻虫嗪残留量超标的原因，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，致使上市销售的产品中残留量超标。

十三、复用餐饮具不合格项目阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）解读

阴离子合成洗涤剂的主要成分十二烷基苯磺酸钠，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在消毒企业中广泛使用。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，采用化学法的复用餐（饮）具中不得检出阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）。复用餐（饮）具上检出阴离子合成洗涤剂的原因，可能是部分单位使用的洗涤剂使用量过大，未经足够量清水冲洗或餐具漂洗池内清洗用水重复使用或餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。

十四、食用农产品（蔬菜）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 2762-2022）中规定，辣椒中镉（以 Cd 计）的限量值为 0.05 mg/kg。辣椒中镉（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。

十五、保健食品（济生元牌钙维生素 D 软胶囊）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-2022《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。

十六、保健食品（全康牌维生素 C 泡腾片(1-17 岁)(针叶樱桃味)）中不合格项目总汞(以 Hg 计) 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汞，总砷超标。总汞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》（GB 16740-2014）中规定婴幼儿保健食品的总汞含量不得超过 0.02 mg/kg。此次保健食品中检出总汞超标，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。