

部分不合格项目解读

一、豆芽不合格项目 4-氯苯氧乙酸钠解读

4-氯苯氧乙酸钠，俗称防落素，是一种较为广谱的植物生长调节剂。4-氯苯氧乙酸钠在豆芽生产中可以促进豆芽下胚轴粗大，减少根部萌发，加速细胞分裂，使豆芽更加肥嫩、粗壮，提高豆芽的产量。国家食品药品监督管理总局、农业部、国家卫生和计划生育委员会联合发布的 2015 年第 11 号公告规定，6-苜基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质作为低毒农药登记管理并限定了使用范围。生产者不得在豆芽生产过程中使用 6-苜基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有 6-苜基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。

二、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水源性和食源性致病菌，它在水、土壤、食品以及医院等环境中广泛存在，尤其喜欢在潮湿的环境中生长繁殖。铜绿假单胞菌生长代谢过程中可能产生多种内毒素、外毒素等致病因子，人感染后可引起局部化脓性炎症等各种疾病。桶装水铜绿假单胞菌不合格的主要原因可能是回收桶清洗消毒不彻底，对产品造成二次污染。

三、酒类不合格项目酒精度解读

酒精度是指 20℃ 时，酒类产品中乙醇含量的体积分数，单位 %vol。酒精度是酒类产品重要的一项品质指标，一般产品执行标准要求酒精度标签明示值与实测值之间的差值不得超过 $\pm 1.0\% \text{vol}$ 。酒精度不合格的原因可能是企业对该项目的检测计量不准，导致标示值与实测值偏差超过允许范围，也有可能由于包装密封不严导致乙醇挥发，造成酒精度降低。

四、白酒不合格项目甜蜜素解读

甜蜜素是食品生产中常用的甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定允许其使用于糕点、配制酒等食品，但不允许用于白酒产品中。白酒中检出甜蜜素的原因，可能是企业为改善白酒的口感违规添加，也可能是外购的原酒或调味酒带入，还有可能是企业同时生产配制酒和白酒，在生产过程中交叉污染。

五、糕点不合格项目酸价解读

酸价是油脂中游离脂肪酸含量的标志，糕点中的油脂在储存过程中，在微生物、酶和热的作用下会发生缓慢水解，产生游离脂肪酸。如果酸价过高，除了影响糕点口感外，还会导致人体出现肠胃不适甚至腹泻等症状。酸价作为油脂变质程度的指标，《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定配料中添加油脂的糕点酸价（以脂肪计）（KOH）应不超过 5mg/g。糕点酸价超标的原因可能是生产糕点所使用的油脂原料已变质，或是糕点存放条件不当，如

在高温或阳光照射下储存。

六、芹菜不合格项目毒死蜱解读

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。在农业农村部禁限用农药名录中，禁止在蔬菜上使用毒死蜱。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，芹菜中毒死蜱最大残留限量值不得超过 0.05mg/kg。韭菜中毒死蜱超标的原因，可能是菜农违规使用农药。食用毒死蜱超标的食品，可能引起头昏、头痛、无力、呕吐等症状，甚至还可能导致癫痫样抽搐。

七、鱼不合格项目地西洋解读

地西洋又名安定，为镇静剂类药物，主要用于抗焦虑、镇静催眠，还可用于抗癫痫和抗惊厥。《食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，地西洋在动物性食品中不得检出。

地西洋可以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。但地西洋在鱼体内残留是永久性的，可以通过食物链传递给人类。地西洋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。

八、鱼不合格项目恩诺沙星和氧氟沙星解读

恩诺沙星和氧氟沙星都属于喹诺酮类药物。喹诺酮类药物具有广谱抗菌作用，被广泛用于水产细菌性疾病的治疗和预防。

《食品国家安全标准食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，恩诺沙星在鱼类中的限值为 $\leq 100\mu\text{g}/\text{kg}$ 。2015年发布的农业部公告第2292号明令禁止在食品动物中使用诺氟沙星、氧氟沙星原料药的各种盐、酯及其各种制剂。

喹诺酮类药物超标的原因可能是养殖户不规范的使用兽药，且不严格的遵守休药期的规定造成的。喹诺酮类药物的过量摄入可以引起头晕、抽搐、精神异常等中枢神经系统疾病，影响儿童软骨发育，产生肝脏损伤，引起关节水肿，腹泻、恶心和呕吐等胃肠道反应。

九、乌鸡不合格项目恩诺沙星解读

恩诺沙星属于喹诺酮类药物。喹诺酮类药物具有广谱抗菌作用，被广泛用于水产细菌性疾病的治疗和预防。

《食品国家安全标准食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，恩诺沙星在鸡肉中的限值为 $\leq 100\mu\text{g}/\text{kg}$ 。

喹诺酮类药物超标的原因可能是养殖户不规范的使用兽药，且不严格的遵守休药期的规定造成的。喹诺酮类药物的过量摄入可以引起头晕、抽搐、精神异常等中枢神经系统疾病，影响儿童软骨发育，产生肝脏损伤，引起关节水肿，腹泻、恶心和呕吐等胃肠道反应。

十、基围虾不合格项目呋喃西林代谢物解读

呋喃西林是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规使用。

硝基呋喃类药物及其代谢物可能会引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死等危害。

十一、乌鸡不合格项目甲氧苄啶解读

甲氧苄啶属于二氨基嘧啶类药物，常作为抗菌增效剂同磺胺类药物一同使用，达到抗菌增效的作用，所以也被叫作磺胺增效剂。

《食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，甲氧苄啶在鸡肉中的限值均为 $\leq 50\mu\text{g}/\text{kg}$ 。

长期摄入甲氧苄啶超标的食物，会造成其在人体中的蓄积，产生耐药性，削弱甲氧苄啶的治疗效果。

十二、鱼、乌鸡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，也是良好的杀虫剂和除草剂。因其价格低廉，曾在世界范围内广

泛使用。

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。

水产品中检出五氯酚酸钠的原因可能是养殖过程中加入其以控制水草，消灭钉螺，蚂蝗等有害生物。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。五氯酚酸钠能抑制生物代谢过程中氧化磷酸化作用，如长期摄入，对眼和呼吸道有刺激性，会损害肝、肾及中枢神经系统，轻者出现乏力、头昏，恶心，重者高烧、昏迷。

十三、虾味饺不合格项目过氧化值解读

过氧化值表示产品中油脂和脂肪酸等被氧化程度的一种指标，是 1 千克样品中的活性氧含量，以过氧化物的毫摩尔数表示，用于表征样品是否因已被氧化而变质。

不合格虾味饺标签标示执行标准为 SB/T 10379，依据该标准，速冻调理肉制品中的过氧化值 $\leq 0.25\text{g}/100\text{g}$ 。

速冻调理肉制品中的过氧化值超标的原因：一是生产厂家使用了质量劣变的原辅料，造成过氧化值偏高；二是在产品运输及储存条件不达标，造成过氧化值偏高。

十四、花生不合格项目黄曲霉毒素 B₁ 解读

黄曲霉毒素 B₁ 是一种强致癌性的化学物质，其毒性主要是对肝脏的损害。

《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》

(GB2761-2017) 中规定, 黄曲霉毒素 B₁ 在花生及其制品中的最大限量为 20μg/kg。

花生原料在采收和储运过程中会因温度、湿度等条件控制不当导致产品染菌, 产生黄曲霉毒素 B₁。油炸花生中黄曲霉毒素 B₁ 超标的原因可能是餐饮方未对原料严格把关, 尤其个别样品超标较为严重的, 另外也可能是存储不当。

十五、酱油不合格项目氨基酸态氮(以氮计)解读

氨基酸态氮是酱油的特征性品质指标之一。氨基酸态氮含量越高, 酱油的质量越好。该批酱油标签标示执行标准为 GB/T 18186-2000, 高盐稀态, 标示等级为三级。该标准中规定三级酱油的氨基酸态氮含量应 ≥ 0.40 g/100mL。

氨基酸态氮不合格, 主要会影响酱油产品的风味。不合格原因可能是产品生产工艺不符合标准要求, 未达到要求发酵的时间; 或是产品配方缺陷; 或是调配液体调味料冒充酿造酱油。

十六、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见的一种防腐剂, 对霉菌、酵母和部分细菌有较好的抑制作用。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014) 中规定, 酱腌菜中的苯甲酸及其钠盐 ≤ 1.0 g/kg。

十七、油条不合格项目铝的残留量(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，使用后会产生铝残留。

《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 ≤ 100 mg/kg。

油条中铝含量超标的原因可能是大量使用含铝食品添加剂代替传统的酵母发酵，以达到加工过程快速、高效，膨松、卖相好等效果。铝不是人体必需微量元素，不参与正常生理代谢，具有蓄积性，过量摄入会影响人体对铁、钙等成份的吸收，导致骨质疏松、贫血，甚至影响神经细胞的发育。

十八、酱腌菜、馒头不合格项目糖精钠解读

糖精钠是食品生产中常用的人工甜味剂。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，酱腌菜中的糖精钠 ≤ 0.15 g/kg。馒头中不得使用糖精钠。

酱腌菜和馒头中糖精钠超标的原因，可能是商家为了改善口感，且不了解相关标准，从而超范围或超限量使用甜味剂。

十九、生湿面制品不合格项目脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）解读

脱氢乙酸是一种防腐剂，对霉菌、酵母菌、细菌具有很好的抑制作用，目前我国允许用于肉类、蔬菜、调味品、饮料类、糕点类等防腐保鲜。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB

2760-2014) 中规定, 生湿面制品中不得使用脱氢乙酸及其钠盐。

脱氢乙酸及其钠盐有抑制体内多种氧化酶的作用, 长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品, 可能对人体造成一定危害。脱氢乙酸及其钠盐不合格的原因, 可能是在加工环节超范围使用, 以达到延长保质期的目的, 也可能是由于对食品添加剂使用规定不了解。

二十、餐(饮)具不合格项目大肠菌群解读

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群, 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, 大肠菌群($/50\text{cm}^2$)不得检出。

餐(饮)具中检出大肠菌群的原因, 可能是餐饮店的消毒设备不齐全或者利用率不高。食用大肠菌群超标的食品, 容易使人腹泻。

二十一、餐(饮)具不合格项目阴离子合成洗涤剂解读

阴离子合成洗涤剂, 即日常生活中经常用到的洗洁精、洗衣粉、肥皂等洗涤剂的主要成分, 其主要成分为十二烷基苯磺酸钠。

《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》(GB 14934-2016) 中规定, 采用化学消毒法的复用餐(饮)具中阴离子合成洗涤剂应不得检出。

该物质为低毒物质，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，复用餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂，可能是洗涤剂使用量过大，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清洗的餐具数量过多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。

二十二、酱油、醋不合格项目菌落总数解读

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。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，酱油同一批次 5 个样品中 5 次菌落总数检测结果均不得超过 5×10^4 CFU/mL，且至少 3 次检测结果不得超过 5×10^3 CFU/mL。

《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719-2018）中规定，食醋同一批次 5 个样品中 5 次菌落总数检测结果均不得超过 5×10^4 CFU/mL，且至少 3 次检测结果不得超过 5×10^3 CFU/mL。

菌落总数超标的原因，可能是食品企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装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。