

## 部分不合格项目解读

### 一、香酥青豆不合格项目酸价（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，坚果与籽类食品中酸价（以脂肪计）的最大限量值为 3mg/g。本次抽检的调味面制品依据其产品执行标准的规定，酸价（以脂肪计）的最大限量值为 3.0mg/g。食品中酸价（以脂肪计）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，还可能与产品储藏条件不当有关。

### 二、鳝鱼（淡水鱼）不合格项目五氯酚酸钠(以五氯酚计)解读

五氯酚酸钠属于有机氯农药，常被用作除草剂、杀菌剂，或用于鱼塘虾塘的消毒。农业农村部公告第 250 号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》中规定，五氯酚酸钠为禁止使用的药物，在食品动物中不得检出。五氯酚酸钠由于其水溶性，易造成水或土壤污染，通过食物链作用进入牲畜体内，进而进入人体内。五氯酚酸钠能抑制生物代谢过程中氧化磷酸化作用，长期摄入这类物质，可能会对人体的

肝、肾及中枢神经系统造成损害。

### 三、牛蛙、泥鳅不合格项目恩诺沙星解读

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《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，恩诺沙星在牛蛙、泥鳅、黄辣丁中最大残留限量值为 100 $\mu$ g/kg。牛蛙、泥鳅中恩诺沙星超标的原因，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，致使产品上市销售时的药物残留量超标。

### 四、食用植物调和油不合格项目香兰素、乙基香兰素解读

香兰素、乙基香兰素是食品增香剂，是在一定范围内允许使用的食品添加剂，具有弥补食品本身味道缺陷、赋予或者加强原有风味的功能，可在部分食品中按生产需要适量使用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定香兰素、乙基香兰素不得在植物油脂中添加使用。

### 五、油条不合格项目铝的残留量（干样品，以 Al 计）解读

铝属于低毒金属，但人体摄入后，只有少量铝排出体外，

大量铝会在人体蓄积。长期食用铝超标的食物会损伤大脑，导致儿童智力发育迟缓，老年人易出现老年痴呆，胎儿生长发育也会受到影响。《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）在油炸面制品中铝的残留量（干样品，以 Al 计） $\leq 100\text{mg/kg}$ 。油条中铝的残留量不合格的原因可能是商家为了改善口感超量使用硫酸铝钾（钾明矾）、硫酸铝铵（铵明矾）。

## 六、鸡肉不合格项目五氯酚酸钠（以五氯酚计）解读

五氯酚酸钠既是高效的抗菌剂和木材防腐剂，也是良好的除草剂、杀菌剂。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，轻者乏力、头昏、恶心，重者高烧、昏迷。《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，五氯酚酸钠为食品动物中禁止使用的药品（动物性食品中不得检出）。鸡肉中检出五氯酚酸钠的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药或者饲料中药物残留。

## 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，可能是水源防护不当，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、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有关。

## 九、蔬菜制品不合格项目铅解读

铅是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，蔬菜鲜品铅最大限量值为 0.1~0.3mg/kg（干制品限量应按企业提供脱水率换算）。蔬菜干制品中铅超标可能是企业在生产时未对原料进行严格验收或为降低产品成本而采用劣质原料，由生产原料或辅料带入到产品中；也可能是食品生产加工过程中加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。

## 十、蔬菜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 0.2g/kg。蔬菜干制品中二氧化硫残留量不合格原因主要在于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，具有抗菌增效的作用，所以也被叫作磺胺增效剂。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。《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为 $\leq 50 \mu\text{g}/\text{kg}$ 。乌骨鸡中甲氧苄啶超标的原因，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，致使上市销售时产品中的药物残留未降解至标准限量以下。

## **十二、白酒（散酒）不合格项目甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）解读**

甜蜜素化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种非营养型甜味剂，广泛用于面包、糕点、饮料、配制酒及蜜饯等食品。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，白酒中不得使用甜蜜素。白酒（散酒）中检出甜蜜素的原因可能是生产企业为改善成品白酒的口感违规添加，也可能是白酒、配制酒生产过程中造成交叉污染。

## **十三、猪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，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。畜禽肉中检出五氯酚酸钠的原因可能是畜禽养殖场使用该物质对其圈舍进行消毒，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，可能会损害肝、肾及中枢神经系统。

## **十四、白酒（散酒）不合格项目糖精钠（以糖精计）解读**

糖精钠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，白酒产品中不得使用糖精钠。白酒（散酒）中检出糖精钠的原因，

可能是散酒生产企业为改善产品感官而违规添加，也可能是在勾调过程中使用的基础酒中含有糖精钠导致成品酒中检出。

## 十五、白酒（散酒）不合格项目甲醇解读

甲醇是无色有酒精气味易挥发的液体，可用于制造甲醛和农药等，并用作有机物的萃取剂和酒精的变性剂等。《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）中规定粮谷类蒸馏白酒甲醇含量不得超过 0.6g/L。甲醇超标会引发刺激症状，如吸入甲醇蒸气可引起眼和呼吸道粘膜刺激等。甲醇在白酒生产中主要是由酿酒原料中的果胶物质在高温高压条件下的生化反应生成。平常所用的玉米、高粱、稻谷这些原料，在皮壳层也存在果胶质，但是经过我们的原料蒸煮后基本上是不会超标。此次白酒（散酒）甲醇超标，从检出量看可能是生产企业违规使用了不合格原料或生产蒸馏工艺不达标。

## 十六、鹤鹑蛋不合格项目氟苯尼考解读

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》中规定，氟苯尼考在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。鲜蛋中检出氟苯尼考的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

## 十七、苦荞粉不合格项目铅解读

铅是最常见的重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素，可在人体内蓄积。长期摄入铅含量超标的食品，会对血液系统、神经系统产生损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，铅在谷物及其制品中的最大限量值为 0.2mg/kg。苦荞粉中铅超标的原因，可能是生产企业对原料（苦荞）把关不严格，使用了铅含量超标的原料；也可能是生产设备迁移带入食品，导致终产品铅含量超标。

#### **十八、米粉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，不允许在米粉制品使用脱氢乙酸及其钠盐。此次米粉制品（饵块、细米粉）中检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的原因，可能是企业为防止食品腐败变质超范围使用。

#### **十九、米粉制品不合格项目山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）解读**

山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。《食品安全国



家标准《食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，不允许在米粉制品使用山梨酸及其钾盐。此次米粉制品中检出山梨酸及其钾盐的原因，可能是企业为延长产品保质期而超范围使用。