

附件 4

部分不合格项目解读

一、复用餐饮具(餐馆自行消毒)不合格项目大肠菌群解读

大肠菌群是用来评价餐饮具的清洁度的指标。大肠菌群并非细菌学分类命名,而是卫生细菌领域的用语,它不代表某一个或某一属细菌,而是一群细菌,该菌群细菌可包括大肠埃希氏菌、柠檬酸杆菌、产气克雷白氏菌和阴沟肠杆菌等;使用有大肠菌群的餐具,可能会引起人体腹泻、肠胃感染等不适症状。餐具中大肠菌群超标,主要原因有清洗不干净、包装材料受污染、消毒不彻底等。食用大肠菌群超标严重的食品,可能引起呕吐、腹泻等症状,危害人体健康。

二、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)最大限量值为 100 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)等造成。

三、鸡蛋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，被广泛用于畜禽、水产细菌性疾病的治疗和预防。《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》(GB31650-2019)中规定，家禽在产蛋期禁用恩诺沙星。

喹诺酮类药物超标的原因可能是养殖户不规范地使用兽药，且不严格遵守休药期规定，鸡蛋中检出恩诺沙星属于超范围使用兽药。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。

四、白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，违规添加甜蜜素；也可能是白酒、配制酒生产过程中造成交叉污染。

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》

(GB19298-2014) 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、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。