

部分不合格项目解读

一、蔬菜干制品中二氧化硫残留量项目不合格解读

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。蔬菜干制品二氧化硫残留超标的原因应该是生产者在生产加工过程对工艺未严格管控，超限量使用相关食品添加剂。

二、牛蛙、泥鳅不合格项目恩诺沙星解读

恩诺沙星具有广谱抗菌作用，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，恩诺沙星在淡水鱼和其他动物中的限值均为 $\leq 100 \mu\text{g/kg}$ 。牛蛙和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不规范的使用兽药，并不严格遵守休药期的规定。

三、淡水鱼不合格项目氯霉素解读

氯霉素是一种杀菌剂，也是高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。长期食用检出氯霉素的食品，可能引起肠道菌群失调，导致消化机能紊乱。人体大量摄入氯霉素最终可引起骨髓造血机能和肝脏的损害，导致再生障碍性贫血、血小板减少、肝损伤等健康危害。《中华人民共和国农业农村部公告第 250 号》中规定，氯霉素为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。淡水鱼中检出氯霉素可能是养殖户为防止养殖过程中的病害造成经济损失，而违规使用了该类药物。

四、牛蛙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。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。《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法使用。

五、鸡蛋不合格项目金刚烷胺解读

金刚烷胺又名三环癸胺、三环葵胺，是最早用于抑制流感病毒的抗病毒药物。《兽药地方标准废止目录》（农业部公告第 560 号）中规定，金刚烷胺为禁用兽药（在动物性食品中不得检出）。鸡蛋中检出金刚烷胺的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

六、食用农产品不合格项目镉（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，茄子中镉（以 Cd 计）的限量值为 0.05mg/kg。茄子中镉（以 Cd 计）检测值超标可能是由于其生长过程中富集环境的镉元素所致。

七、豆制品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，豆干、豆腐中不得使用苯甲酸及其钠盐。苯甲酸及其钠盐不合格的原因，可能是生产厂家为延长产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超范围使用该防腐剂。

八、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（以苯甲酸计）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。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，在酱腌菜食品中最大残留限量值为 1.0g/kg。酱腌菜中检出苯甲酸及其钠盐的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超范围使用。长期摄入违规添加苯甲酸及其钠盐的食品，可能对肝脏功能产生一定的影响。

九、豆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，豆干、豆腐中不得使用山梨酸及其钾盐。造成山梨酸不合格的原因，可能是生产厂家为延长产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超范围使用，也可能是对食品添加剂使用规定不了解。

十、乳制品中不合格项目脂肪解读

脂肪是体内重要的储能和供能物质。脂肪可以构成人体成分，提供和储存能量；可以促进脂溶性维生素的吸收；还能够维持体温、保护脏器。《食品安全国家标准 调制乳》（GB 25191-2010）中规定脂肪在调制乳（全脂产品）中的

含量 $\geq 2.5\text{g}/100\text{g}$ 。乳制品中脂肪含量不达标的原因，可能是生产企业对原料质量控制不严格，也可能是生产企业未按照产品配方标准生产。

十一、水果制品不合格项目苋菜红解读

苋菜红又名蓝光酸性红，偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入苋菜红超标的食品，存在致畸、致癌的可能性。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蜜饯凉果中苋菜红的最大使用量为 $0.05\text{g}/\text{kg}$ 。凉果类蜜饯中苋菜红检测值超标的原因，可能是生产过程中计量不准导致终产品苋菜红超标，也可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而过量使用，还可能是企业掺假造假滥用色素。

十二、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不合理解读

防腐剂是常见的食品添加剂，指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。长期食用防腐剂超标的食品会对人体健康造成损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，防腐剂在混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不应该超过 1。防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和检测值超标的原因，可能是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量。

十三、粉条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）和硫酸铝铵（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。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，过量摄入可能会影响人体对铁、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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，粉条中铝的最大残留限量值为 200 mg/kg。粉条中铝含量超标的原因，可能是生产者为了增加粉条的韧性，减少烹饪过程中的断条、糊汤等，在生产过程使用了过量的明矾。

十四、保健食品不合格项目维生素 D 解读

维生素 D 是人类必需的一种脂溶性维生素，长期缺乏维生素 D 可引起儿童佝偻病、成人骨质疏松症和骨质疏松。长期过量摄入维生素 D 补充剂可导致中毒、高钙血症，早期中毒症状有食欲不振、厌食、恶心、烦躁、呕吐、多汗、便秘或腹泻。《冯博士牌钙维生素 D₃ 咀嚼片》（批准号：国食健注 G20170484）中规定，维生素 D 含量应在 100-187.5 μg/g 之间。保健食品中维生素 D 含量不达标的原因，可能是生产企业对原辅料质量控制不严格，也可能是生产企业未按照配方标准生产。

十五、保健食品不合格项目维生素 D₃ 解读

维生素 D₃ 是维生素 D 的一种，是人类必需的脂溶性维生素，长期缺乏维生素 D₃ 可引起儿童佝偻病、成人骨质软

化症和骨质疏松；长期过量摄入维生素 D₃ 补充剂可导致中毒、高钙血症，早期中毒症状有食欲不振、厌食、恶心、烦躁、呕吐、多汗、便秘或腹泻。《纽徕佛牌钙维生素 D 维生素 E 软胶囊》（批准号：食健备 G201932001297）中规定，维生素 D₃ 含量应在 2.46-5.52 μg/粒之间。保健食品中维生素 D₃ 含量不达标的原因，可能是生产企业对原辅料质量控制不严格，也可能是生产企业未按照配方标准生产。

十六、保健食品不合格项目钙解读

钙是人体含量最多的矿物质元素。儿童和青壮年长期钙缺乏可导致生长发育迟缓，骨软化、骨骼变形，易患龋齿等。中老年人钙缺乏易引起骨质疏松症。过量摄入钙也可能产生不良作用，如高钙血症、高钙尿、血管和软组织钙化，肾结石相对危险性增加等。《普修堂牌钙铁锌硒颗粒（4-17 岁）》（批准号：国食健注 G20170509）中规定，钙（以 Ca 计）含量应在 2400-4000mg/100g 之间。保健食品中钙含量不达标的原因，可能是生产企业对原辅料质量控制不严格，也可能是生产企业未按照配方标准生产。

十七、保健食品不合格项目铁解读

铁是人体重要的必需微量元素，铁主要参与体内氧的运送和组织呼吸过程、维持正常的造血功能、参与其他重要功能，如参与维持正常的免疫功能。长期膳食铁供给不足，可引起体内铁缺乏或导致缺铁性贫血。铁缺乏儿童易烦躁、乏力头晕等，儿童青少年身体发育受阻，体力下降，注意力、

学习能力降低等。《普修堂牌钙铁锌硒颗粒（4-17岁）》（批准号：国食健注 G20170509）中规定，铁（以 Fe 计）含量应在 42.5-70.8mg/100g 之间。保健食品中铁含量不达标的原因，可能是生产企业对原辅料质量控制不严格，也可能是生产企业未按照配方标准生产。

十八、保健食品不合格项目锌解读

锌是人体必需的微量营养素，锌对生长发育、免疫功能、物质代谢和生殖功能等均具有重要的作用。锌缺乏可导致味觉障碍、偏食、厌食或异食、生长发育不良、皮肤干燥等症状。《普修堂牌钙铁锌硒颗粒（4-17岁）》（批准号：国食健注 G20170509）中规定，锌（以 Zn 计）含量应在 33.75-56.25mg/100g 之间。保健食品中锌含量不达标的原因，可能是生产企业对原辅料质量控制不严格，也可能是生产企业未按照配方标准生产。

十九、保健食品不合格项目硒解读

硒是人体必需的微量营养素。硒具有抗氧化、保护心血管和心肌健康、增强免疫功能、对有毒重金属发挥解毒作用以及其他如促进生长、抗肿瘤等作用。缺硒还可引起谷胱甘肽过氧化物酶的活力下降，直接影响机体抗氧化系统的功能，硒过量可引起中毒。《普修堂牌钙铁锌硒颗粒（4-17岁）》（批准号：国食健注 G20170509）中规定，硒（以 Se 计）含量应在 93.3-175 μ g/100g 之间。保健食品中硒含量不达标的原因，可能是生产企业对原辅料质量控制不严格，也可能

是生产企业未按照配方标准生产。

二十、保健食品不合格项目铅解读

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。《生命力牌钙镁片》（国食健字 G20150853）中规定，铅含量 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 。保健食品中铅检测值超标的原因，可能是生产企业使用的原料中铅含量不符合要求，也可能是生产设备或包装材料中的铅迁移带入。