

## 附件 6

# 部分不合格项目解读

### 一、食用农产品（淡水鱼）不合格项目地西洋解读

地西洋又名安定，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，地西洋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。淡水鱼中检出地西洋，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。

### 二、水产品（泥鳅）中不合格项目恩诺沙星解读

恩诺沙星属喹诺酮类药，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（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 $\mu$ g/kg。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。

### 三、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，茄果类蔬菜中镉（以 Cd 计）的限量值为 0.05mg/kg。蔬菜中镉（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所致。

### 四、食用农产品（土豆）不合格项目甲拌磷解读

甲拌磷是一种高毒广谱的内吸性有机磷类杀虫剂，具有触杀、胃毒、熏蒸作用，对刺吸式口器和咀嚼式口器害虫均具有很好的防治作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲拌磷超标的食品，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，甲拌磷在土豆中的最大残留限量值为 0.01mg/kg。土豆中甲拌磷残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

### 五、白酒不合格项目酒精度解读

酒精度又叫酒度，是指在 20℃ 时，100 毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品品质。产品明示标准《固液法白酒》（GB/T 20822-2007）中规定，酒精度实测值与标签标示值允许误差为  $\pm 1.0\% \text{vol}$ 。酒精

度未达到产品标签明示要求的原因，可能是个别企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法准确控制酒精度；也可能是生产企业检验器具未检定或检验过程不规范，造成检验结果有偏差；还可能是包装不严密造成酒精挥发。

## 六、酱卤肉制品不合格项目菌落总数解读

菌落总数是指示性微生物指标，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 熟肉制品》（GB 2726-2016）中规定，熟肉制品同一批次5个样品中任一样品菌落总数检测结果均不允许大于 $10^5$ CFU/g，不允许3个及3个以上样品菌落总数检测结果在 $10^4$ CFU/g至 $10^5$ CFU/g之间。菌落总数超标的原因，可能是食品企业未按要求严格控制原料和生产加工过程的卫生条件；或者接触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。

## 七、茶叶不合格项目克百威解读

克百威又名呋喃丹，是氨基甲酸酯类农药中常见的一种杀虫剂。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用克百威超标的食品，对人体健康可能有一定影响。农业部公告第199号明确规定克百威不得用于蔬菜、果树、茶叶、中草药材上。《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，克百威（残留物：克百威及3-羟基克百威之和，以克百威表示）在茶叶中的最大残留限量值为0.02mg/kg。茶叶中克百威残留量超标的原因，可能是茶农采

收茶叶前违规使用相关农药。

## 八、油条不合格项目铝的残留量(干样品,以 Al 计)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。含铝食品添加剂按食品安全国家标准要求使用不会对健康造成危害,但长期食用铝超标的食品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)规定,油炸面制品中铝的残留量(干样品,以 Al 计) $\leq 100$  mg/kg。油条中铝的残留量不合格的原因可能是个别商家为改善产品口感,在加工过程中超限量使用含铝食品添加剂,也可能是商家未控制好含铝食品添加剂的使用量,或者其使用的复配食品添加剂中铝含量过高。

## 九、食用农产品(姜)不合格项目铅(以 Pb 计)解读

铅是最常见的重金属元素污染物之一,可通过食物链进入人体蓄积且排除缓慢。长期食用铅超标的食物,对神经、造血、消化、肾脏、心血管和内分泌等多个系统造成危害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)中规定,姜中铅的最大限量值为 0.2mg/kg。食用农产品姜中铅超标的原因,可能与生姜生长过程中富集环境中的铅元素有关。

## 十、白酒(散酒)不合格项目三氯蔗糖解读

三氯蔗糖又名蔗糖素、蔗糖精,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,蒸馏白酒中不得使用三氯蔗糖。此次蒸馏白酒(散酒)中检出三氯蔗糖的原因,可能是散酒生产企业为改善产品感官而违规添加,也可能是白酒成品在勾调过程中使用的基础酒中含有三氯蔗糖导致成品酒中检出。

### **十一、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,米粉制品中不得使用脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)。米粉制品中使用脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)的原因,可能是生产企业为防止米粉制品腐败变质违规使用了该防腐剂,或对自己生产的产品食品添加剂使用规定不了解。

### **十二、食用农产品(芹菜)不合格项目辛硫磷解读**

辛硫磷具有触杀和胃毒作用的非内吸性的有机磷类杀虫剂。长期食用辛硫磷超标的食品,对人体健康也有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)中的规定,芹菜中辛硫磷最大允许残留量为0.05mg/kg。芹菜中辛硫磷残留量超标的原因,可能是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、保健食品（林丰牌天羽口服液）不合格项目可溶性固形物（20℃折光计法）解读

可溶性固形物是液体或流体食品中所有溶解于水的化合物的总称，包括糖、酸、维生素、矿物质等。从一定程度反映出企业生产原料品质和生产工艺控制水平。企业标准 Q/JLF 022-2021《林丰牌天羽口服液》中规定，可溶性固形物的最小允许限量值为 10.0%。保健食品中可溶性固形物（20℃折光计法）未达标的原因，可能是生产企业为控制原料成本，糖、酸、维生素、矿物质等未按照工艺要求进行添加，导致可溶性固形物（20℃折光计法）项目不合格。