关于抽检不合格项目的解读

**不合格样品信息汇总表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 样品名称 | 被抽样单位名称 | 被抽样单位地址 | 检验项目 | 检测结果 | 标准要求 |
| 1 | 玉竹百合代用茶 | 惠州市安宏健康管理有限公司 | 惠州大亚湾西区板樟岭西侧龙山五路25号联益科技园A1栋307 | 铅(以 Pb 计) | 96.9mg/kg | ≤2.5mg/kg |
| 2 | 江上明珠 包装饮用水 | 惠州大亚湾爱尚水业店 | 惠州大亚湾霞涌育才路6号 | 铜绿假单胞菌 | 未检出,未检出,未检出,61,未检 出 CFU/250m L | n=5,c=0,m=0 CFU/250m L |
| 3 | 肉丸 | 惠州大亚湾快乐时光奶茶店 | 惠州大亚湾霞涌镇岭南村三巷一号 | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | 2.68g/kg | 不得使用 |
| 4 | 盐焗鸡（自制） | 惠州大亚湾安记烧味店 | 惠州大亚湾霞涌新市场 | 柠檬黄 | 0.0265g/kg | 不得使用 |

**一、铅**

铅是常见重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素，人体中理想的含铅量为零。人体多通过摄取食物、饮用自来水等方式把铅带入人体，进入人体的铅90%储存在骨骼，10%随血液循环流动而分布到全身各组织和器官。铅是蓄积性的重金属，只有当人体中铅含量达到一定程度时，才会引发身体的不适，在长期摄入铅后，会对机体的血液系统、神经系统产生损害，尤其对儿童生长和智力发育的影响较大。职业性铅中毒多为慢性中毒，可影响神经、造血、消化、泌尿、生殖和发育、心血管、内分泌、免疫、骨骼等各类器官。

联合国粮食及农业组织和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会（JECFA）1999 年建议其暂定每周耐受摄入量（PTWI）为0.025mg/kg bw，但 2011 年被撤回，理由是基于流行病学研究，这一剂量会使儿童的智商降低至少 3 点，而成年人的收缩压升高约3mmHg （0.4kPa），因此该 PTWI 不再被认为具有健康保护作用。由于缺乏证据，JECFA 尚未建立新的被认为对健康有益的 PTWI。

铅的污染来源分为直接污染和间接污染。直接污染是指食品在生产过程中直接接触铅或者由于生产工艺的原因直接加入含铅的原料，涉及食品制作工艺及盛装食品的器皿：马口铁、陶瓷和搪瓷等材料制成的食品容器常含有较多的铅；含铅罐头食品、皮蛋及爆米花等食品的生产也易存在这种情况。间接污染是指食品原材料在生长、生产过程中通过土壤、空气、水等途径导致铅污染，例如含铅的废水废渣排放污染水体和土壤后，进而污染食物；含铅农药的使用也可造成农作物的铅污染。

根据《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 保健食品》（GB 16740-2014）、《食品安全国家标准 食品添加剂 明胶》（GB6783-2013）、《食品安全国家标准 复配食品添加剂通则》（GB 26687-2011）及其第 1号修改单中的规定。

**二、铜绿假单胞菌**

铜绿假单胞菌（Pseudomonas aeruginosa）是革兰氏阴性无芽孢杆菌，需氧，多具有分解蛋白质、碳水化合物和脂肪的能力，是重要的食品腐败性细菌。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。

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，对于免疫力较弱的人群健康风险较大。天然矿泉水中铜绿假单胞菌超标可能是源水防护不当，水体受到污染；生产过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与矿泉水或容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

我国《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）和《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537-2018）对铜绿假单胞菌限量进行了规定。

**三、脱氢乙酸**

脱氢乙酸（dehydroacetic acid）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，为苯甲酸钠的 2~10 倍，在高剂量使用时能抑制细菌。

脱氢乙酸毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全的。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。

脱氢乙酸超标的原因可能是个别生产经营企业为防止食品腐败变质，超量使用了该添加剂，或者其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高；也可能是在添加过程中未计量或计量不准。使用应遵循《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）的规定。

**四、柠檬黄**

柠檬黄（tartrazine），橙黄或亮橙色的粉末或颗粒，是一种合成着色剂，常用于饮料类配制酒、糖果、风味发酵乳、腌渍蔬菜、果冻、膨化食品等制品。

柠檬黄基本无毒，不在体内贮积，绝大部分以原形排出体外；但是如果，也存在健康风险。联合国粮农组织（FAO）和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会（JECFA）建议其日容许摄入量（ADI）为 0~10mg/kg bw。

造成食品中柠檬黄不合格的主要原因有：生产经营企业超限量、超范围使用，或者未准确计量。

使用应遵循《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）及《国家卫生计生委发布关于食品工业用酶制剂新品种果糖基转移酶（又名 β-果糖基转移酶）和食品添加剂单，双甘油脂肪酸酯等 7 种扩大使用范围的公告 2018 年 第 2 号》、《国家卫生健康委员会关于（±）-1-环己基乙醇等食品添加剂新品种的公告 2018 年 第 8 号》的规定。