

部分不合格项目解读

一、鱼不合格项目地西洋解读

地西洋又名安定，为镇静剂类药物，主要用于焦虑、镇静催眠，还可用于抗癫痫和抗惊厥。《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，地西洋在动物性食品中不得检出。

地西洋可以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、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。

《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，氟苯尼考在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。正常情况下消费者不必对鸡蛋中检出氟苯尼考过分担心，但长期食用氟苯尼考残留超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

三、猪肉不合格项目呋喃唑酮代谢物解读

呋喃唑酮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。

《中华人民共和国农业农村部公告第 250 号》中规定呋喃唑酮为禁止使用的药物，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。

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。

四、豆干不合格项目山梨酸及其钾盐解读

山梨酸又名 2, 4-己二烯酸，为酸性防腐剂，具有广泛的抑菌效果和防霉性能，对霉菌、酵母菌和好气性细菌的生长发育均有抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定山梨酸及其钾盐在豆干再制品中的最大使用量为 1.0g/kg。

产品出现山梨酸不合格原因可能是企业为增加产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超限量使用，或者未准确计量。山梨酸可以被人体的代谢系统吸收而迅速分解为二氧化碳和水，在体内无残留。但如果长期食用山梨酸

超标的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。

五、酒类不合格项目甜蜜素、三氯蔗糖解读

甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（蔗糖素）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）中规定允许其使用于部分食品，但不允许用于白酒产品中。白酒中检出甜蜜素、三氯蔗糖的原因，可能是企业为改善白酒的口感违规添加，也可能是外购的原酒或调味酒带入，还有可能是企业在生产配制酒过程中造成交叉污染。

六、食用农产品不合格项目水胺硫磷解读

水胺硫磷是一种广谱、高效、高毒性、低残留的硫代磷酰胺类杀虫剂。在农业农村部禁限用农药名录中，禁止在蔬菜、瓜果、茶叶、菌类、中草药材上使用水胺硫磷。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，水胺硫磷在辣椒等茄果类蔬菜中最大残留限量值为0.05 mg/kg。该产品中水胺硫磷超标的原因可能是菜农违规使用相关农药。食用水胺硫磷超标的食品，可能引起口吐白沫、呼吸衰竭等症状。

七、桶装水不合格项目铜绿假单胞菌解读

铜绿假单胞菌是一种水源性和食源性致病菌，它在水、土壤、食品以及医院等环境中广泛存在，尤其喜欢在潮湿的环境中生长繁殖。铜绿假单胞菌生长代谢过程中可能产生多

种内毒素、外毒素等致病因子，人感染后可引起局部化脓性炎症等各种疾病。桶装水铜绿假单胞菌不合格的主要原因可能是回收桶清洗消毒不彻底，对产品造成二次污染。

八、糕点不合格项目甜蜜素解读

甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（蔗糖素）、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，甜蜜素在糕点中最大使用量不得超过 1.6 g/kg。糕点中甜蜜素超标的原因可能是生产企业为改善产品口感，在生产加工过程中超限量使用相关食品添加剂。

九、饼干不合格项目过氧化值（以脂肪计）

过氧化值（以脂肪计）主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。

《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100-2015）中规定，饼干中的过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.25g/100g。过氧化值超标的原因，可能是原料油脂储存不当导致脂肪氧化、生产用油变质，或者样品漏气、储存过程中环境条件控制不当导致产品酸败变质。

十、熟制水产品不合格项目山梨酸解读

山梨酸为酸性防腐剂，具有广泛的抑菌效果和防霉性能，对霉菌、酵母菌和好气性细菌的生长发育均有抑制作用。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中

规定，山梨酸在熟制水产品(可直接食用)中的最大使用量为 1.0 g/kg。该项目不合格原因可能是企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用，或者未准确计量。

十一、笋干不合格项目铅解读

铅是最常见的重金属元素污染物之一。笋干产品执行标准为 NY/T1048-2012《绿色食品笋及笋制品》(规定铅含量标准值为 $\leq 0.4 \text{ mg/kg}$)。铅超标的原因可能是原料对环境中铅元素的富集，或辅料带入，亦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。建议生产企业严格把好原料及出厂检验关，加强生产过程质量控制。

十二、酱油不合格项目菌落总数解读

菌落总数是指示性微生物指标，用以反映食品的卫生状况。《食品安全国家标准酱油》(GB 2717-2018)中规定，同批次 5 个独立包装产品中菌落总数的检测结果均不得超过 $5 \times 10^4 \text{ CFU/mL}$ ，且至少 3 个独立包装产品检测结果不超过 $5 \times 10^3 \text{ CFU/mL}$ 。酱油中菌落总数超标的原因，可能是生产企业生产加工过程中卫生条件不达标、灭菌工艺控制不严格，还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

十三、消毒餐(饮)具不合格项目大肠菌群解读

大肠菌群是指示食品污染状况常用的指标之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌(如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌)污染的可能性较大。《食品安全国家标准消

毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具中大肠菌群不得检出（/50cm²）。造成餐饮具中大肠菌群超标的原因可能有以下几点：一是餐饮具清洗不彻底；二是餐饮具消毒不彻底（消毒液未达到规定浓度、餐饮具干热消毒时未达到规定温度，或者是消毒时间不够）；三是操作人员或周围环境不清洁，造成餐饮具二次污染。