

部分不合格项目解读

一、猪肉不合格项目土霉素解读

土霉素属于四环素类抗生素，能干扰和抑制蛋白质的合成，从而具有杀灭微生物的作用，对革兰氏阳性菌、阴性菌、支原体、衣原体都有很好的抑制作用，被广泛应用于畜禽疾病。

《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，土霉素在猪肉中的限值为 $\leq 200\mu\text{g}/\text{kg}$ 。

长期食用土霉素超标的食品，可能会提高人体的耐药性。

二、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。

三、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。

《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。

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。

四、鸡肝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，恩诺沙星在鸡肝中的限值为 $\leq 200\mu\text{g}/\text{kg}$ 。

喹诺酮类药物超标的原因可能是养殖户不规范的使用兽药，并不严格的遵守休药期的规定造成的。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。

五、茶叶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。

《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，水胺硫磷在茶叶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茶农违规使用相关农药。

六、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。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中规定，同批次包装饮用水中5个独立包装的样品均不得检出铜绿假单胞菌（单位：CFU/250 mL）。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。

七、糕点不合格项目过氧化值解读

过氧化值是反映油脂被氧化程度的指标。油脂被氧化程度高时会产生哈喇味，影响食品感官，严重时可能会导致食用者出现肠胃不适、腹泻等症状。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）规定糕点过氧化值（以脂肪计）应不超过0.25g/100g。糕点过氧化值超标的原因有可能是生产所使用的油脂原料已变质，或是糕点存放条件不当，在高温或阳光照射造成过氧化值超标。

八、蔬菜干制品不合格项目二氧化硫残留量解读

二氧化硫、焦亚硫酸钾（钠）、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂、抗氧化剂。硫磺也可用于蔬菜干制品、水果干类、蜜饯凉果等食品生产过程中的熏蒸，以达到防腐和漂白的作用。这些方式使用后都会产生二氧化硫残留。少量二氧化硫进入人体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）规定干制蔬菜二氧化硫残留量不得超过0.2g/kg。蔬菜干制品二氧化硫残留量超标的原因可能是生产过程中超量使用二氧化硫、焦亚硫酸钾（钠）、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠或是使用硫磺熏蒸的时间过长。

九、大米制品不合格项目脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）解读

脱氢乙酸及其钠盐是一种低毒高效防腐剂。具有广谱性，在酸、碱性条件下具有一定的抗菌作用，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用，为苯甲酸钠的2-10倍，在高剂量时能抑制细菌。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，大米制品中不得使用食品添加剂脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。脱氢乙酸及其钠盐能迅速而完全地被人体组织所吸收，进入人体后即分散于血浆和许多的器官中，有抑制体内多种氧化酶的作用。长期大量食用脱氢乙酸及其钠盐超标产品，可能对人体健康产生一定影响。造成脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）超标的原因可能是：

企业为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用；或其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高；或在添加过程中未计量或计量不准确造成的。

十、淀粉制品不合格项目铅解读

铅是一种对人体有害的金属元素，可通过消化道及呼吸道进入体内，是一种慢性和积累性毒物。铅进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康，能影响人体神经系统的许多功能。特别是对婴幼儿的智力发育，儿童的学习记忆功能。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，淀粉制品中铅的最大限量值为 0.5mg/kg（以 Pb 计）。淀粉制品中铅超标的原因可能是，企业在生产时未对原料进行严格验收或为降低产品成本而采用劣质原料，由生产原料或辅料带入到产品中；也可能是食品生产加工过程中的加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。

十一、饼干和方便食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，用以反映食品的卫生状况。《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100-2015）中规定，饼干一个样品中菌落总数的 5 次检测结果均不得超过 10^5 CFU/g，且至少 3 个检测结果不得超过 10^4 CFU/g。冲调方便食品其执行标准中规定，一个样品中菌落总数的 5 次检测结果均不得超过 5×10^4 CFU/g，且至少 3 个检测结果不得超过 10^3 CFU/g。菌落总数超标的原因，可能是生产企业所使用的

原辅料初始菌落数较高，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格，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。香源黄豆酱油（酿造酱油）产品执行标准为《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717-2018）（规定菌落总数含量标准值为 $n=5$ $c=2$ $m=5000$ $M=50000$ CFU/mL）。《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 5×10^4 CFU/mL，且至少 3 个独立包装产品检测结果不超过 5×10^3 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。