附件3

部分不合格项目小知识

一、不合格项目小知识

# （一）苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蔬菜制品中苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)的限量为1.0 g/kg，不得在调理肉制品中检出。苯甲酸及其钠盐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限量使用，或者未准确计量。

# （二）标签

食品标签是指食品包装上的文字、图形、符号及一切说明物。食品标签是向消费者传递产品信息的载体。做好预包装食品标签管理，既是依法维护消费者权益，保障行业健康发展的有效手段，也是实现食品安全科学管理的需求。《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）中规定，营养成分的实际含量应≤120%标示值。营养标签标识不合规，将直接影响消费者对商品的判断和了解，可能会增加特殊人群（如对摄入钠含量有要求的高血压人群等）的购买及食用风险。

# (三) 阿维菌素

阿维菌素是一种抗生素类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有广谱、高效、低残留等特点。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定大白菜中阿维菌素的最大限量值为0.05mg/kg。造成蔬菜中阿维菌素项目不合格的原因，可能是在种植环节超量使用导致。

# (四)大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。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 动物性水产制品》(GB 10136-2015)中规定：生食动物性水产品中同一批次产品5个样品的大肠菌群检测结果均不得超过10²CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过10CFU/g；《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，不得在消毒餐（饮）具检出大肠菌群。大肠菌群超标可能受人员、工具器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。餐饮环节的小中型餐馆复用餐饮具大肠菌群超标的情况较为突出，餐饮具检出大肠菌群的原因：一是餐饮具清洗不彻底；二是消毒餐饮具用消毒液未达到规定浓度，或者餐饮具干热消毒时未达到规定温度，或者是消毒时间未达到规定要求。使用大肠菌群超标的餐饮具，容易使人腹泻。

# （五）恩诺沙星

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。《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，鱼肉和牛蛙中的恩诺沙星残留限量为100μg/kg，家禽（产蛋期禁用）。家畜和水产品中恩诺沙星含量超标的原因有以下方面，一些不法商家一味为了减少动物发病率，在饲养过程中和贮运过程中过量使用恩诺沙星药物。长期摄入恩诺沙星，对人体健康有一定风险。

# (六)二氧化硫残留量

二氧化硫是有效的漂白剂、防腐剂和抗氧化剂，食品中二氧化硫残留主要原因是厂家在生产过程中使用了亚硫酸盐(含硫磺)对产品进行熏蒸和浸泡，部分生产厂家食品安全知识有限，法律意识淡薄，在生产过程中没有按照国家标准规定进行生产。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)中规定：蔬菜干制品二氧化硫的限量值为0.2g/kg。少量的二氧化硫进入身体可能危害不大，但如果长期食用二氧化硫残留量超标的食品，可能会对人体健康造成一定的不良影响。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，若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

# (七) 镉

金属镉毒性很低，人体的镉中毒主要是通过消化道与呼吸道摄取被镉污染的水、食物、空气而引起的。镉被人体吸收后，在体内形成镉硫蛋白，通过血液到达全身，并有选择性地蓄积于肾、肝中，对肾脏、肝脏产生危害，还容易造成骨质疏松、变形、关节疼痛等一系列症状，如日本富士山县镉中毒事件的“痛痛病”。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，甲壳类水产品中镉的最大限量值为0.5mg/kg。造成食品中镉含量超标的原因有：食品原料受环境污染：可能通过矿山开采、工业污染或农产品应用（如肥料）释放入环境的土壤、水中，植物性食品、水产品和动物性食品的内脏更易富集；生产加工过程污染。

# (八)过氧化值(以脂肪计)

过氧化值反映了油脂酸败的程度。过氧化值高表明样品中油脂和脂肪酸等被氧化到了一定程度，吃起来有酸败、哈喇等异味，涩，口感差。《食品安全国家标准 膨化食品》(GB 17401-2014)中规定：含油型膨化食品和非含油型膨化食品中过氧化值的限量值为0.25g/100g；《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》(GB 19300-2014)中规定：其他炒货食品及坚果制品中过氧化值的限量值为0.50(g/100g)。导致食品中过氧化值检测超标的原因有：生产中使用了酸败的油等原料；生产条件控制不当；贮运方式不当。一般情况下，过氧化值略有升高不会对人体的健康产生损害，但如发生严重的变质哈喇时，所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适、腹泻等。

# （九）金刚烷胺

金刚烷胺，是最早用于抑制流感病毒的抗病毒药，对于流感病毒引起的流感疾病具有较好的疗效，畜牧 养殖业中普遍应用。《中华人民共和国农业部公告第560号》中规定，该类药物为禁用兽药，在动物性食品中不得检出。长期接触金刚烷胺6周可使人发生机能障碍、横纹肌溶解等副作用。

# （十）菌落总数

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，也能反映食品是否存在受致病性菌污染的可能性。《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640-2016）中规定，同一批次产品5个样品的菌落总数5次检测结果均不得超过105CFU/g且最多允许2检测结果超过104CFU/g。菌落总数超标可能是由于个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，或未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或包装容器清洗消毒不到位，还有可能是产品包装密封不严，储运条件控制不当等导致。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。

# (十一)色值

色值是食糖外观的理化体现，是评价食糖品质的重要指标之一，是杂质多寡的一种反映，也是生产工艺水平的一种体现。《白砂糖》(GB 317-2006)中规定白砂糖的色值要≤150IU。食糖色值不合格，主要原因可能是企业生产工艺条件控制不好，澄清环节把控不到位或是产品储存环境条件较差。

# （十二）糖精钠(以糖精计)

糖精钠是一种甜味剂，为增强炒货食品的味觉效果，糖精钠通常被用在这类产品生产加工过程中。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，不得在发酵面制品中使用糖精钠。但有个别企业仍出现不合格产品，其不合格的主要原因为：原辅材料质量控制不严，盲目使用一些成分不明确的复合添加剂，造成糖精钠超标。不合理使用糖精钠，会对人体健康产生不良影响。

# （十三）甜蜜素

甜蜜素学名“环已基氨基磺酸钠”，是一种无营养甜味剂，其甜度是蔗糖的30～40倍，常用于酱菜类、调味汁、糕点、配制酒和饮料等食品中。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，不得在黄酒中使用甜蜜素。消费者如果经常食用甜蜜素含量超标的饮料或其他食品，会对人体健康产生不良影响。

# (十四)铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌原称绿脓杆菌，土壤、水、空气以及正常人的皮肤、呼吸道和肠道等都有该菌存在，是最常见的一种条件致病菌。铜绿假单胞菌对饮用水行业危害巨大，《食品安全国家标准 包装饮用水》(GB 19298-2014)中规定饮用纯净水中不得检出铜绿假单胞菌。如果饮用铜绿假单胞菌超标的水，特别是当人体的免疫系统并不健全或是出现免疫缺陷时，则极易受到铜绿假单胞菌的感染。受到感染的病人会出现发热、黄疸、伤口溃烂，并产生肺炎、泌尿系感染、脑膜炎、败血症等继发性疾病。饮用水企业在实际生产操作过程中，许多企业无法稳定，有效，长期的控制住铜绿假单胞菌污染问题，和其选择的消毒产品及消毒方案不正确有很大的关系，因此对行业的深入了解和生产工艺流程的了解是解决铜绿假单胞菌超标的一个重要因素。

# (十五)脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为食品添加剂，广泛用作防腐剂，对霉菌和酵母菌具有较强的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)中规定，不得在米粉制品中使用脱氢乙酸及其钠盐。脱氢乙酸及其钠盐不合格的原因可能是个别生产企业为防止食品腐败变质，超限量使用了该添加剂，或者使用的复配添加剂中含有该添加剂使得重复使用而超限量，也可能是添加过程中未计量或计量不准确造成的。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。

# (十六)五氯酚酸钠(以五氯酚计)

五氯酚酸钠属于有机氯农药，常被用作除草剂或者杀菌剂。由于五氯酚酸钠易溶于水，极易扩散，造成水污染和土壤污染，再通过食物链作用，进入动物体内，残留于食品中，造成危害。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》(农业农村部公告第250号)中规定：猪肉中不得检出五氯酚酸钠。五氯酚酸钠通过食品进入人体内会分解，会抑制代谢过程中氧化磷酸化作用，可能会对人体的肝、肾和中枢神经系统造成伤害。

# (十七)胭脂红

胭脂红为水溶液偶氮类着色剂。是目前我国使用最广泛、用量最大的一种单偶氮类人工合成色素。近年来有报道指出，胭脂红与苏丹红Ⅰ同属于偶氮类色素，偶氮化合物在体内可代谢生成致突变原前体—芳香胺类化合物。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)中规定腌腊肉制品胭脂红的限量值为0.0003g/kg。胭脂红作为食品色素可用于果汁饮料、配制酒、碳酸饮料、糖果、糕点、冰淇淋、酸奶等食品的着色，而不能用于肉干、肉脯制品、水产品等食品中。

**(十八) 阴离子合成洗涤剂**

阴离子合成洗涤剂，即我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质,因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点,在消毒企业中广泛使用。食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定，消毒餐（饮）具中不得检出阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)。部分餐饮从业人员卫生意识不强，用洗涤剂浸泡餐（饮）具后，未用清水冲刷或者冲刷时间较短易导致洗涤剂残留。长期使用十二烷基苯磺酸钠超标的餐（饮）具，可能容易引起呼吸系统过敏性反应。

**（十九）铝的残留量**

铝作为食品添加剂硫酸铝钾/硫酸铝铵的重要成分，经常会添加在食物中作为膨松剂或稳定剂。《绿色食品 淀粉及淀粉制品》（NY/T 1039-2014）中规定,淀粉制品中铝的残留量(干样品，以Al计)不得检出（＜25 mg/kg）。铝有一定的慢性毒性，摄入铝超标的食品，在体内可造成铝的蓄积，轻者会使食欲减退，引起贫血等健康危害。此外，本次亦有粉丝不合格样品标签明示“加工时不含人工色素和人工添加剂”，但检出一定量的铝残留，易对消费者造成误导。

**（二十）脱氧雪腐镰刀菌烯醇**

脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其衍生物是一类单端孢霉烯族毒素，是粮食中最常见的一种污染性霉菌毒素。长期食用被污染的食品可对人体造成伤害。人误食脱氧雪腐镰刀菌烯醇会出现头昏、腹胀、恶心、呕吐的症状，过量摄入脱氧雪腐镰刀菌烯醇会使人呼吸、脉搏、体温及血压均略有升高。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定小麦粉中的脱氧雪腐镰刀菌烯醇的最大限量值为1000μg/kg。导致小麦粉中脱氧雪腐镰刀菌烯醇超标的原因有：原料带入；小麦粉贮运条件控制不当。

**（二十一）谷氨酸钠**

谷氨酸钠是一种胺基酸谷氨酸的钠盐，一种无色无味的晶体。味精的主要成分为谷氨酸钠，《谷氨酸钠(味精)》(GB /T8967-2007)中规定：味精中谷氨酸钠的含量应≥99.0%。味精中谷氨酸钠含量不达标，会影响味精的品质，说明味精的纯度不够高、质量较差，达不到国家标准要求。