

附件 4

部分不合格项目解读

一、牛蛙、泥鳅不合格项目恩诺沙星解读

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，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。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。

《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，恩诺沙星在牛蛙、泥鳅中最大残留限量值为 100 μ g/kg。牛蛙、泥鳅中恩诺沙星超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时的药物残留量超标。

二、牛蛙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，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应硝基呋喃类药物的残留状况。

农业农村部公告第 250 号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》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。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

等病症，对人类健康造成危害。

三、鲈鱼（淡水鱼）不合格项目磺胺类(总量)解读

磺胺类药物是一种人工合成的抗菌药，具有抗菌谱较广、性质稳定、使用简便等特性，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，广泛用于防治鸡球虫病。

《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）规定，磺胺类在鱼的皮和肉中最高残留限量为100 μ g/kg。长期摄入磺胺类超标的动物性食品，可能导致泌尿系统和肝脏损伤等健康危害。

四、酱腌菜、粉丝粉条不合格项目苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)解读

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。长期食用苯甲酸及其钠盐超标的食品，可能造成肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）在腌渍的蔬菜中最大使用限量为1.0g/kg，在粉丝粉条食品中不得使用。

酱腌菜和粉丝粉条中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）检测值超标的原因，可能是生产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、超范围使用；也可能是生产者对国家标准不了解或了解不够透彻，超量使用防腐剂。

五、酱腌菜不合格项目甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

解读

甜蜜素是以环己胺为原料制成的环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）。长期食用检出甜蜜素超标的酱腌菜，可能对人体的肝脏和神经系统造成损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，甜蜜素在酱腌菜中最大残留限量值为 1.0g/kg。酱腌菜中检出甜蜜素的原因，可能是生产企业为降低产品成本，在酱腌菜中违规添加甜蜜素。

六、酱腌菜不合格项目防腐剂混合使用量的比例之和解读

防腐剂是指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。常见的防腐剂有苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钠盐等。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，防腐剂混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不得超过 1。酱腌菜中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和超标的原因，可能是生产企业对国家标准不够了解，从而过量添加多种不同的防腐剂。

七、蜜饯不合格项目亮蓝解读

亮蓝是常见的人工合成着色剂，在食品行业中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蜜饯中亮蓝的最大使用量值为 0.025g/kg。蜜饯中亮蓝超标的原因，可能是生产企业为改善产品色泽超限量使用亮蓝。

八、蜜饯不合格项目苋菜红解读

苋菜红是常见的人工合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。相比于天然色素，具有着色力强、成本低等特点。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蜜饯中苋菜红的最大使用量值为 0.05g/kg。蜜饯中苋菜红超标的原因，可能是生产企业为改善产品色泽超限量使用苋菜红。

九、粉丝粉条不合格项目铝的残留量（干样品，以 Al 计）解读

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后会产生铝残留。长期摄入铝残留超标的食品，可能影响人体对铁、钙等营养元素的吸收，从而导致骨质疏松、贫血等，甚至影响神经细胞的发育。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，淀粉及淀粉制品中铝的最大残留限量值为 200mg/kg。粉条中铝的残留量超标的原因，可能是商家过量使用相关食品添加剂。

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。

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、白酒（散酒）不合格项目甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）解读

甜蜜素化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种非营养型甜味剂，广泛用于面包、糕点、饮料、配制酒及蜜饯等食品。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，白酒中不得使用甜蜜素。

白酒（散酒）中检出甜蜜素的原因，可能是生产企业为改善成品白酒的口感，从违规添加甜蜜素；也可能是白酒、配制酒生产过程中造成交叉污染。

十二、白酒（散酒）不合格项目糖精钠（以糖精计）解读

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，白酒产品中不得使用糖精钠。

白酒（散酒）中检出糖精钠的原因，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糖精钠导致成品酒中检出。

十三、水果制品不合格项目相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和解读

合成着色剂是指以给食品着色为主要目的的添加剂，在

现代食品业中应用广泛。合成着色剂没有营养价值，长期过量食用可能对人体健康产生一定影响。

国家标准《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，在着色剂混合使用时，相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不应该超过 1。该项目不合格可能是生产企业未严格按照国家标准要求使用食品添加剂，大量添加同一种颜色的不同色素。

十四、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条件致病菌，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。铜绿假单胞菌对于免疫力较弱的人群健康风险较大。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中规定，包装饮用水同一批次产品 5 个样品中铜绿假单胞菌的检测结果均为不得检出。

包装饮用水中检出铜绿假单胞菌的原因，可能是源水防护不当，水体受到污染；也可能是生产过程中卫生控制不严格；还可能是包装材料清洗消毒有缺陷。

十五、矿泉水不合格项目偏硅酸解读

界限指标是区别饮用天然矿泉水与其他饮用水的主要品质指标。《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537-2018）中规定，界限指标-偏硅酸含量不少于 25.0mg/L，实际检测的界限指标含量应达到国家标准要求，也应符合产品标签标示要求。该批次不合格矿泉水标签明示偏硅酸 25~

68mg/L，实际检测结果未检出。

界限指标不合格的原因，可能是饮用天然矿泉水在生产加工过程中处理不当，导致终产品中界限指标不达标；也可能是水源界限指标含量不稳定，企业出厂检验控制不严格。