

## 附件 5

# 部分不合格项目解读

### 一、水产制品中不合格项目 N-二甲基亚硝胺的解读

N-二甲基亚硝胺 (NDMA) 属于 N-亚硝胺类化合物中毒性最强的一种化学物质。N-二甲基亚硝胺对眼睛、皮肤具有刺激作用,即使较小剂量,长期接触也能增加人体患癌风险。食用含有 N-二甲基亚硝胺超标的食品,会给人体健康带来危害。根据《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)中的规定,水产制品中 N-二甲基亚硝胺限量为 4.0 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。水产制品中 N-二甲基亚硝胺超标可能是因为水产品 在腌制加工时已经不完全新鲜,其富含的蛋白质分解产生胺类物质;还可能是水产品腌制过程中使用的粗盐通常含有硝酸盐、亚硝酸盐,某些微生物能将硝酸盐还原成亚硝酸盐,从而使亚硝酸盐蓄积。在适宜的条件下,亚硝酸盐与胺类发生亚硝基化作用生成 N-二甲基亚硝胺。

### 二、辣椒不合格项目倍硫磷解读

倍硫磷是具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药。用于大豆、果树(包括柑橘)、蔬菜、水稻、茶树、甘蔗等作物防治虫害。少量的残留不会引起人体急性中毒,但长期食用倍硫磷超标的食品,对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)中的规定,辣椒中倍硫磷最大残留限量值为 0.05mg/kg。辣椒

中倍硫磷超标的原因可能是菜农采收蔬菜前违规使用相关农药。

### **三、小白菜不合格项目毒死蜱解读**

毒死蜱是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱残留超标的食品，可能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，毒死蜱在小白菜中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。毒死蜱残留量超标的原因，可能是农户为快速控制虫害而违规使用。

### **四、酱腌菜不合格项目二氧化硫残留量解读**

二氧化硫是国内外允许使用的一种食品添加剂，通常情况下以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中，或采用硫磺熏蒸的方式用于食品加工处理，具有漂白、防腐和抗氧化的作用。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，少量摄入不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起恶心、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）中规定，腌渍的蔬菜中二氧化硫残留量不应超过 0.1 g/kg。酱腌菜中二氧化硫残留量不合格原因可能是生产加工过程未严格管控原料，或加工过程超限量使用相关食品添加剂。

### **五、食荚豌豆不合格项目吡唑醚菌酯解读**

吡唑醚菌酯是具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂。食用食品一般不会导致吡唑醚菌酯的急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，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，食荚豌豆中吡唑醚菌酯残留量不得超过 0.02mg/kg。食荚豌豆中吡唑醚菌酯超标可能是农户为控制虫害，加大了用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

## 六、尖椒不合格项目啶虫脒解读

啶虫脒是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸作用，对蚜虫有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用啶虫脒超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，啶虫脒在茄果类蔬菜（番茄、茄子除外）中的最大残留限量值为 0.2 mg/kg。辣椒中啶虫脒残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而加大用药量，也可能是未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

## 七、糕点不合格项目过氧化值（以脂肪计）解读

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。《食品安全国家标准糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值

为 0.25g/100g。糕点中过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是原料中的脂肪已经被氧化，也可能是产品在储运过程中环境条件控制不当。

## 八、啤酒不合格项目酒精度解读

酒精度又叫酒度，是指在 20℃ 时，100 毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品品质。《啤酒》（GB 4927-2008）中规定啤酒的酒精度应结合标签明示的原麦汁浓度进行分段判定，此次不合格啤酒不符合标签明示要求。酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法准确控制酒精度；也可能是生产企业检验器具未检定或检验过程不规范，造成检验结果有偏差；还可能是包装不严密造成酒精挥发。

## 九、豆花（自制）、自制肥肠粉不合格项目铝的残留量(干样品,以 Al 计)解读

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝超标的食品会导致运动和学习记忆能力下降。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定硫酸铝钾（钾明矾）、硫酸铝铵（铵明矾）在豆类制品中铝的残留量（干样品，以 Al 计） $\leq 100$  mg/kg；

在自制肥肠粉中铝的残留量(干样品,以 Al 计) $\leq 200\text{mg/kg}$ 。豆花(自制)和自制肥肠粉中铝的残留量不合格的原因可能是商家为增加产品口感,在加工过程中超限量使用含铝食品添加剂,或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

## 十、糕点中不合格项目霉菌的解读

霉菌计数是糕点生产和贮存过程中重要的检测指标之一。糕点含有丰富的营养和较高的水分活度,容易滋生霉菌导致产品发霉变质。有的霉菌所产生的有毒次级代谢产物(霉菌毒素)会危害人体健康。《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099-2015)对糕点中的霉菌规定为 $\leq 150\text{CFU/g}$ 。霉菌超标的原因可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件,产品受到了来自原料、包材、人员、设备等方面的污染;还有可能是产品包装密封不严,储运条件控制不当。

## 十一、挂面中不合格项目柠檬黄解读

柠檬黄是一种酸性合成着色剂,可用于饮料、糖果、风味发酵乳、腌渍蔬菜、果冻、膨化食品等食品。少量柠檬黄会被人体消化代谢排出,但长期过量食用可能对人体健康产生一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)中规定,柠檬黄在挂面中不得使用。造成食品中柠檬黄不合格的原因可能是生产经营企业违规使用。

## 十二、食用农产品(辣椒)不合格项目噻虫胺解读

噻虫胺是一种新烟碱类杀虫剂,具有内吸性、触杀和胃

毒作用，对蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，噻虫胺在辣椒中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。辣椒中噻虫胺残留量超标的原因可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定。

### **十三、糕点中不合格项目糖精钠解读**

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，糕点中不得使用糖精钠。糕点中检出糖精钠的原因，可能是生产者为了增加产品甜度，从而违规使用甜味剂。

### **十四、馒头不合格项目甜蜜素（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）。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，甜蜜素在小麦粉制品（自制）中不得使用。发酵面制品中检出甜蜜素的原因，可能是商家为了降低成本、改善口感，且不了解相关标准，从而超范围使用甜味剂。

### **十五、猪肝不合格项目五氯酚酸钠（以五氯酚计）解读**

五氯酚及其钠盐是高效的抗菌剂和木材防腐剂，可用作杀虫剂和除草剂。动物产品的五氯酚酸钠残留过多，可导致

人体的急性毒性作用；摄入过量，可能出现乏力、头昏、恶心、呕吐、腹泻等症状。《中华人民共和国农业农村部第 250 号公告》规定，五氯酚酸钠为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。畜禽肉中检出五氯酚酸钠的原因可能是畜禽养殖场使用其对圈舍进行消毒，动物吸入体内并残留。

## **十六、坛子肉不合格项目亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）解读**

亚硝酸盐主要包括亚硝酸钠和亚硝酸钾，是常见的防腐剂 and 护色剂，广泛应用于肉制品加工中，可使肉制品保持独特的风味和色泽。亚硝酸盐可导致高铁血红蛋白血症，摄入高剂量的亚硝酸盐能引起中毒。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，坛子肉中亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）最大残留量为 30mg/kg。坛子肉中检出亚硝酸盐，可能是商家为增加商品“卖相”或降低产品储存过程中的风味损失而过量添加了该添加剂，也可能是在使用过程中未准确计量。