

附件 4

部分不合格项目解读

一、泥鳅不合格项目恩诺沙星解读

恩诺沙星属喹诺酮类药物，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（残留标志物为恩诺沙星与环丙沙星之和）在泥鳅中的最大残留限量为 100 μ g/kg。泥鳅中恩诺沙星超标的原因可能是养殖户或者经营商贩在养殖和贩卖的过程中违规加大用药量或不遵守休药期规定。

二、辣椒不合格项目镉（以 Cd 计）解读

镉是一种蓄积性的重金属元素，可通过食物链进入人体。长期食用镉超标的食品，可能会对人体肾脏和肝脏造成损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，辣椒中镉（以 Cd 计）的限量值为 0.05mg/kg。镉（以 Cd 计）检测值超标的原因，可能是由于其生长过程中富集环境的镉元素。

三、酱卤肉制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，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。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）中规定，酱卤肉产品

同一批次 5 个样品中任一样品菌落总数检测结果均不允许大于 10^5 CFU/g, 不允许 3 个及 3 个以上样品菌落总数检测结果在 10^4 CFU/g 至 10^5 CFU/g 之间。菌落总数超标的原因可能是食品企业未按要求严格控制原料和生产加工过程的卫生条件; 接触容器清洗消毒不到位; 产品灭菌不彻底, 包装密封不严, 储运条件控制不当等。

四、山药不合格项目咪鲜胺和咪鲜胺锰盐解读

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种广谱高效杀菌剂, 对多种作物由子囊菌和半知菌引起的病害具有明显的防效, 对大田作物、水果蔬菜上的多种病害具有治疗和铲除作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒, 但长期食用咪鲜胺超标的食品, 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, 山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐的最大残留限量为 0.3mg/kg。山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐检测值超标的原因, 可能是为控制病情不遵守休药期规定, 致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

五、灯影牛肉不合格项目山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)解读

山梨酸及其钾盐抗菌性强, 防腐效果好, 是目前应用非常广泛的食品防腐剂, 可参与体内正常代谢, 几乎对人体无害。只要摄入量在食品安全限量范围内并不影响人体健康,

但如果长期大量服用，会对肝脏、肾脏、骨骼造成危害。《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（以山梨酸计）在熟肉制品中最大使用量为 0.075g/kg。山梨酸及其钾盐超标，可能是生产者为了延长产品保质期，或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超限量使用，或者在使用过程中未准确计量。

六、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。

七、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）在自制肥肠粉中铝的残留量（干样品，以 Al 计） $\leq 200\text{mg/kg}$ 。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。

八、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。

九、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。