

附件 4

部分不合格项目解读

一、膨化食品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，但长期食用可能导致肠胃不适、腹泻等。《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401-2014）中规定，膨化食品中过氧化值（以脂肪计）应 $\leq 0.25\text{g}/100\text{g}$ 。膨化食品中过氧化值（以脂肪计）超标的原因可能是原料油脂本身的品质较差，还可能是产品在储运过程中环境条件控制不当等。

二、冰糖不合格项目还原糖分解读

还原糖分是指具有还原性的糖类，包括葡萄糖、果糖、半乳糖、乳糖和麦芽糖等。还原糖分是食糖的品质指标之一，还原糖分不达标会影响产品质量。《冰糖》（GB/T 35883-2018）中规定，冰糖的还原糖分最大限量值为 $0.08\text{g}/100\text{g}$ 。还原糖分不合格的原因可能是原料纯度不高；也可能是生产工艺控制不当，导致产生过多的还原糖分；还可能是运输、储存条件控制不当等。

三、鸡蛋不合格项目甲氧苄啶解读

甲氧苄啶是合成抗菌药和磺胺增效药，具有抗菌广谱、性质稳定等特点。长期食用甲氧苄啶超标的食品，可能会引起恶心、呕吐等症状。《食品安全国家标准 食品中 41 种兽

药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）中规定，甲氧苄啶在鸡蛋中最大残留限量值为 10 $\mu\text{g/kg}$ 。鸡蛋中甲氧苄啶残留量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，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

四、糕点、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，熟肉制品同一批次 5 个样品中任一样品菌落总数检测结果均不允许大于 10^5CFU/g ，不允许 3 个及 3 个以上样品菌落总数检测结果在 10^4CFU/g 至 10^5CFU/g 之间。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点同一批次产品 5 个样品的菌落总数检测结果均不得超过 10^5CFU/g ，且最多允许 2 个样品的检测结果超过 10^4CFU/g 。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；或者接触容器清洗消毒不到位；还可能是产品灭菌不彻底，包装密封不严，储运条件控制不当等。

五、柑橘类水果不合格项目联苯菊酯解读

联苯菊酯属于拟除虫菊酯类农药，常用于谷物、果树、蔬菜等作物杀虫、杀螨。长期食用联苯菊酯超标的食品，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，柑、橘中联苯菊酯残

留限量为不得超过 0.05mg/kg。柑、橘中联苯菊酯残留量超标的原因可能是为快速控制虫害而加大用药量，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、龙眼不合格项目氯氰菊酯和高效氯氰菊酯解读

氯氰菊酯和高效氯氰菊酯是非内吸性杀虫剂，具有触杀、胃毒作用。食用食品一般不会导致氯氰菊酯和高效氯氰菊酯的急性中毒，但长期食用氯氰菊酯和高效氯氰菊酯超标的食品，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）中的规定，龙眼中氯氰菊酯和高效氯氰菊酯的残留限量不得超过 0.5mg/kg。氯氰菊酯和高效氯氰菊酯残留量超标的原因可能是为快速控制虫害而加大用药量，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。

七、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而不遵守休药期规定，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。

八、餐饮食品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。但长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。《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）在餐饮食品中不得使用。餐饮食品中检出山梨酸及其钾盐的原因可能是餐饮经营者违规使用添加剂。

九、馒头花卷（自制）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，馒头花卷（自制）中不得使用甜蜜素。馒头花卷（自制）中检出甜蜜素的原因可能是餐饮经营者为改善产品的口感，违规添加甜蜜素。

十、芒果不合格项目戊唑醇解读

戊唑醇是内吸性杀菌剂，具有保护、治疗和铲除作用。食用食品一般不会导致戊唑醇的急性中毒，但长期食用戊唑醇超标的食品，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，芒

果中戊唑醇的最大残留限量值为 $\leq 0.05\text{mg/kg}$ 。芒果中检出戊唑醇超标的原因可能是为快速控制虫害而加大用药量，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。