

附件 4

部分不合格项目解读

一、淡水鱼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，恩诺沙星在鱼中最大残留限量值为 $100\mu\text{g/kg}$ 。淡水鱼中恩诺沙星超标的原因，可能是在养殖过程中为了快速控制疫病超量使用，也可能是不遵守休药期规定，致使产品上市销售时药物残留量超标。

二、水果制品（蜜饯）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 蜜饯》（GB 14884-2016）中规定，蜜饯中同一批次 5 个样品菌落总数检测结果均不得超过 10^4CFU/g ，且最多允许 2 个样品菌落总数检测结果超过 10^3CFU/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，或是接触容器清洗消毒不到位，还有可能与产品灭菌不彻底，包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

三、山药不合格项目咪鲜胺和咪鲜胺锰盐解读

咪鲜胺是一种广谱高效杀菌剂，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，咪鲜胺和咪鲜胺锰盐在山药中的最大残留限量值为 0.3mg/kg。山药中咪鲜胺残留量超标的原因，可能是农户为快速控制病害而加大用药量，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。

四、调味品（孜然粉）、蔬菜制品（蔬菜干制品）不合格项目柠檬黄解读

柠檬黄是一种橙黄或亮橙色粉末或颗粒状的合成着色剂，常用于饮料类配制酒、糖果、风味发酵乳、腌渍蔬菜、果冻、膨化食品等。柠檬黄基本无毒，不在体内蓄积，绝大部分以原形排出体外，但如果长期食用柠檬黄超标的食品存在健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，调味品（孜然粉）、蔬菜制品（蔬菜干制品）中均不得使用柠檬黄。造成食品中柠檬黄不合格的原因，可能是生产经营者为了改善产品色泽而超范围使用该食品添加剂。

五、调味品（孜然粉）不合格项目日落黄解读

日落黄是一种橙红色粉末或颗粒状的合成着色剂，属于常用的食用黄色色素。如果长期过量食用日落黄超标的食品，

可能会引起风疹、荨麻疹、腹泻等症状。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，调味品（孜然粉）中不得使用日落黄。日落黄不合格的原因可能是生产经营企业为了改善产品色泽而超范围使用该食品添加剂。

六、酒类（以发酵酒为酒基的配制酒）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 2760-2024）中规定，配制酒中山梨酸及其钾盐最大残留限量值为 0.4g/kg。以发酵酒为酒基的配制酒中山梨酸及其钾盐超标的原因，可能是有些酒企为了改善酒的口感，或是在酒液的储存和运输过程中，防止微生物的生长而违规使用。

七、糕点不合格项目亮蓝解读

亮蓝属于水溶性非偶氮类合成着色剂，食品行业中适用于糕点、糖果、饮料等产品的着色。但如果长期摄入，会对人体健康有一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，糕点中不得使用亮蓝。糕点中检出亮蓝的原因，可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价格而违规使用。

八、调味品（辣椒面）不合格项目胭脂红解读

胭脂红又名大红、亮猩红，为偶氮类合成着色剂，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入胭脂红超标的食品，存在健康风险。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，调味品（辣椒面）中不得使用胭脂红。辣椒面中检出胭脂红，可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价格而违规使用。