

附件 5

部分不合格项目解读

一、淡水鱼不合格项目地西洋解读

地西洋又名安定，为苯二氮卓类镇静催眠药，临床上用于抗焦虑、镇静催眠、抗癫痫和抗惊厥。《食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，地西洋药物允许作食用动物的治疗用，但在动物性食品中不得检出。淡水鱼中检出地西洋，可能是经营者运输过程中为降低新鲜活鱼对外界的感知能力，降低新陈代谢，保证其经过运输后仍然鲜活。

二、龙眼、干百合、山奈不合格项目二氧化硫残留量解读

二氧化硫是食品加工中常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，但若过量食用可能会引起如恶心、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，经表面处理的鲜水果中二氧化硫残留量不应超过 0.05g/kg，干百合中不应超过 0.2g/kg，山奈中不得使用。新鲜水果龙眼中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为保持果实外观色泽，降低贮藏期间霉烂率，延长贮藏寿命

和货架期而超限量使用。干百合、山奈中二氧化硫残留量超标的原因可能是生产加工过程未严格管控原料或为了改善产品卖相超限量使用。

三、干百合、山奈不合格项目二氧化硫残留量解读

二氧化硫是食品加工中常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，但若过量食用可能会引起如恶心、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，干百合中二氧化硫残留量不应超过 0.2g/kg。二氧化硫残留量在山奈中不得使用。不合格原因可能是生产加工过程未严格管控原料或为了改善产品卖相超限量使用该物质。

四、炒货食品及坚果制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 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，炒货食品及坚果制品（葵花籽）中过氧化值（以脂肪计）应 \leq 0.80g/100g。炒货食品及坚果制品中过氧化值（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。

五、饮用纯净水不合格项目耗氧量（以 O₂）计解读

耗氧量是用来间接评价水体受有机物污染状况的综合指标之一，是包装饮用水质量的重要理化指标，当水体被有机物污染后耗氧量会增加。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）规定，包装饮用水中耗氧量（以 O₂ 计）应 ≤2.0mg/L。包装饮用水耗氧量超标的原因可能是原水体受到有机物的污染；原水中氯化物含量过高，企业生产过程中去除不到位；生产经营企业过量使用消毒剂或消毒剂清洗不彻底；生产经营企业滤膜更换不够及时等。

六、胡萝卜不合格项目甲拌磷解读

甲拌磷是一种高毒广谱的内吸性有机磷类杀虫剂，具有触杀、胃毒、熏蒸作用，对刺吸式口器和咀嚼式口器害虫均具有很好的防治作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲拌磷超标的食品，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）中规定，甲拌磷在胡萝卜中的最大残留限量值为 0.01mg/kg。胡萝卜中甲拌磷残留量超标的原因可能是为快速控制虫害而违规使用了该农药。

七、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，且最多允许 2 个样品菌落总数检测结果超过 10^4 CFU/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。

八、水产品（淡水鱼）不合格项目孔雀石绿解读

孔雀石绿是一种工业染料，因具有杀菌和抗寄生虫作用，曾用于水产养殖。孔雀石绿在动物体内代谢为隐色孔雀石绿，长时间残留于生物体内。长期食用检出孔雀石绿的食品，可能会危害人体健康。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第 250 号）中规定，孔雀石绿为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。淡水鱼中检出孔雀石绿的原因，可能是在养殖或运输过程中违规使用。

九、豆制品、粉丝粉条（自制）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，长期食用铝超标的食品可能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）中规定，豆制品中铝的最大残留

限量（干样品，以 Al 计）为 100mg/kg。粉丝粉条（自制）中铝的最大残留限量值（干样品，以 Al 计）为 200mg/kg。豆制品、粉条（自制）中铝的残留量（干样品，以 Al 计）超标的原因可能是个别生产者为了增加产品特殊的口感，在加工过程中超限量使用含铝食品添加剂，或是其使用的原辅料中铝含量过高，造成终端产品超标。

十、豆制品、红薯粉丝、红茶中不合格项目柠檬黄解读

柠檬黄，橙黄或亮橙色的粉末或颗粒，是一种合成着色剂，常用于饮料类配制酒、糖果、风味发酵乳、腌渍蔬菜、果冻、膨化食品等制品。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，柠檬黄在豆制品、红薯粉丝、红茶中均不得使用。食品中柠檬黄不合格的原因可能是生产企业为改善产品色泽超范围使用。

十一、红薯粉丝不合格项目苋菜红解读

苋菜红又名蓝光酸性红，偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，可用于果蔬汁（肉）饮料、碳酸饮料、配制酒、蜜饯凉果、果酱、果冻等食品中。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，苋菜红在红薯粉丝中不得使用。红薯粉丝中检出苋菜红的原因，可能是生产企业为改善产品色泽超范围使用。

十二、红薯粉丝不合格项目亮蓝解读

亮蓝又名食用蓝色 2 号，水溶性非偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。《食品安全

国家标准《食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，亮蓝在红薯粉丝中不得使用。红薯粉丝中检出亮蓝的原因，可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而超范围使用。

十三、红薯粉丝、红茶和豆腐不合格项目日落黄解读

日落黄是一种橙红色的粉末或颗粒，是一种合成着色剂，食用黄色色素。如果长期过量食用日落黄，会对人体健康可能造成影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，日落黄在红薯粉丝、红茶和豆腐中均不得使用。食品中日落黄不合格的原因可能是生产经营企业超范围使用。

十四、山奈不合格项目铅解读

铅是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，可能会对人体健康造成影响。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，山奈中铅的残留限量为 1.5mg/kg。山奈中铅超标可能是企业在生产时未对原料进行严格验收或为降低产品成本而采用劣质原料，由生产原料或辅料带入到产品中，也可能是食品生产加工过程中加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。

十五、绿茶不合格项目水胺硫磷解读

水胺硫磷是一种广谱、高效、高毒性、低残留的硫代磷酰胺类杀虫剂。《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，水胺硫磷在茶叶中最大残留限量值为 0.05mg/kg。一般茶叶在收获前都有一个月的休药期，茶叶中水胺硫磷超标的原因，可能是茶农采收茶叶前违规使用相关农药。

十六、馒头不合格项目脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）解读

脱氢乙酸及其钠盐是一种广谱食品防腐剂。脱氢乙酸毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全的。长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐可能会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）在馒头中不得使用。馒头中检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）项目不合格，可能是生产企业为延长产品保质期或弥补产品生产过程卫生条件不佳而违规使用了该添加剂。

十七、淡水鱼不合格项目五氯酚酸钠解读

五氯酚酸钠属于杀虫除草剂，也可消灭钉螺、蚂蟥等有害生物。动物产品的五氯酚酸钠残留过多，可导致对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。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第 250 号）中规定，淡水鱼中不得检出五氯酚酸钠。此次水产品中检出五氯酚酸钠，可能是养殖环境中加入过该物质以控制水草，消灭钉螺，蚂蝗等有害生物。

十八、糕点中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。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 2760-2014）中规定，糕点中不得使用胭脂红。糕点中检出胭脂红，可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而违规使用。