

## 部分不合格项目解读

### 一、小米辣椒不合格项目镉（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，还会影响免疫系统，尤其是对儿童的身体可构成严重危害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）规定，小米辣椒中镉（以 Cd 计）的限量值为 0.05 mg/kg。小米辣椒中镉（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。

### 二、鱼不合格项目恩诺沙星解读

恩诺沙星属于喹诺酮类药物。喹诺酮类药物具有广谱抗菌作用，被广泛用于水产细菌性疾病的治疗和预防。《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，恩诺沙星在鱼类中的限值为 100 μg/kg。

喹诺酮类药物超标的原因可能是养殖户不规范使用兽药，且不严格遵守休药期规定。喹诺酮类药物的过量摄入可能引起头晕、抽搐、精神异常等中枢神经系统疾病，影响儿童软骨发育，产生肝脏损伤，引起关节水肿，腹泻、恶心和呕吐等胃肠道反应。

### 三、白酒不合格项目甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）解读

甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）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，白酒中不得使用甜蜜素。白酒中检出甜蜜素的原因，可能是生产企业为改善成品白酒的口感，违规添加甜蜜素；也可能是白酒、配制酒生产过程中造成的交叉污染。

### 四、半固态复合调味料不合格项目山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）解读

山梨酸及其钾盐是一种酸性防腐剂，具有较好的抑菌效果和防霉性能，对霉菌、酵母菌和好氧性细菌的生长发育均有抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，复合调味料中山梨酸及其钾盐的最大使用量为 1.0 g/kg。山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）不合格的原因，可能是企业为延长产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超限量使用。山梨酸及其钾盐是一种相对无毒的食品添加剂，在生物体内可被代谢为二氧化碳和水排出体外，但如果长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。

### 五、半固态复合调味料、糕点不合格项目防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和解读

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食

品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定了我国在食品中允许使用的添加剂的种类、使用量或残留量，并规定防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。

防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和超标可能是企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂用量；或没有对其使用原料的防腐剂含量进行控制，导致整个产品工艺中防腐剂用量失控。防腐剂使用不当会有一些副效应，长期过量摄入会对消费者的身体健康造成一定损害。

## 六、酱油不合格项目菌落总数解读

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标，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 酱油》（GB 2717-2018）中规定，酱油同一批次 5 个样品中 5 次菌落总数检测结果均不得超过  $5 \times 10^4$  CFU/mL，且至少 3 次检测结果不得超过  $5 \times 10^3$  CFU/mL。菌落总数超标的原因，可能是食品企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装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。

## 七、油炸面制品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，油炸面制品（自制）中铝的最大残留限量值（干样品，以 Al 计）为 100 mg/kg。油炸面制品（自制）中铝的残留量（干样品，以 Al 计）超标的原因，可能是个别商家为增加产品口感，在生产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、茶叶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 2763-2019）中规定，水胺硫磷在茶叶中最大残留限量值为 0.05 mg/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。食用水胺硫磷超标的食品，可能引起口吐白沫、呼吸衰竭等症状。

## 九、糕点不合格项目脱氢乙酸及其钠盐解读

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。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。《食

品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，糕点中脱氢乙酸限量为 0.5 g/kg。糕点中脱氢乙酸超标的原因，可能是生产者为了延长产品保质期添加了该防腐剂，但工艺控制不严添加过量或生产者对糕点中脱氢乙酸限量并不清楚造成无限制使用。

## 十、非发酵豆制品不合格项目苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）解读

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐剂，对霉菌、酵母和部分细菌有较好的抑制作用。长期食用苯甲酸及其钠盐超标的食品，可能造成肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，餐饮食品的非发酵豆制品中不得使用苯甲酸及其钠盐。苯甲酸及其钠盐不合格的原因，可能是生产厂家为延长产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超范围使用。

## 十一、桑葚酒不合格项目酒精度解读

酒精度是酒类品质指标之一，反映了酒中乙醇（酒精）的含量。酒精度不合格，会较大程度地影响酒类的口感和品质。《露酒》（GB/T 27588-2011）规定，酒精度标签标示值与实测值不得超过 $\pm 1\% \text{vol}$ 。桑葚酒酒精度不合格的原因，可能是生产企业生产过程控制不严，或是出厂检验质量把控不严。

## 十二、火锅底料不合格项目罂粟碱、吗啡、可待因解读

1. 罂粟碱、吗啡、可待因是主要的生物碱，是罂粟壳的重要成分。罂粟壳的主要成分在临床具有一定的药用价值。长期食用会产生一定的依赖性，并出现盗汗、乏力、犯困等症状，严重时可能对神经系统和消化系统造成损害，影响健康。《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第五批）》（整顿办函〔2011〕1号）中规定，罂粟碱、吗啡、可待因为食品中可能违法添加的非食用物质，在火锅底料及小吃类中不得检出。火锅底料中检出罂粟碱、吗啡、可待因的原因，可能是在制作底料的过程中违规使用罂粟壳。