附件 4

部分不合格项目解读

一、食用农产品（蔬菜）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。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，韭菜和辣椒中镉（以 Cd 计）的限量值为 0.05 mg/kg。韭菜、辣椒中镉（以 Cd 计）检测值超标，可能是其生长过程中富集环境的镉元素所致。

二、 糕点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，但长期食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。《食品安全国家标准糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点、面包中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.25 g/100g。糕点、面包中过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是原料中的脂肪已经被氧化，也可能与产品在储运过程中环境条件控制不当等有关。

三、油条、粉条不合格项目铝的残留量（干样品，以 Al 计）解读

铝属于低毒金属，但人体摄入后，只有少量铝会排出体外，大量铝会在人体蓄积。长期食用铝超标的食物会损伤大

脑。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，硫酸铝钾（钾明矾）、硫酸铝氨（铵明矾）在油炸面制品中铝的残留量（干样品，以 Al 计）不得超过 100 mg/kg；粉条中铝的残留量（干样品，以 Al 计）不得超过 200 mg/kg。油条中铝的残留量不合格的原因可能是商家为了改善口感超量使用硫酸铝钾（钾明矾）、硫酸铝铵（铵明矾）；粉条中铝含量超标的原因可能是生产者为增加粉条的韧性，减少烹饪过程中的断条、糊汤等，在生产过程使用了过量的明矾。

四、糕点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对人体健康也有一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，糕点中铝的最大残留限量值（干样品，以Al计）为 100 mg/kg。糕点中铝的残留量（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。

五、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，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。《食品安全国家标准 酱

油》（GB 2717-2018）中规定，菌落总数限值为n=5,c=2,m=5000,M=50000 CFU/mL。酱油中菌落总数超标的原因，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，也可能与产品灭菌不彻底、包装密封不严、储运条件不当等有关。

六、水果制品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，其使用应遵循《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，凉果类蜜饯中亮蓝的最大使用量为 0.025 g/kg。凉果类蜜饯中亮蓝检测值超标的原因，可能是生产过程中计量不准导致终产品亮蓝超标，也可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而过量使用，还可能是企业掺假造假滥用色素。

七、水果制品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，常用于果蔬汁（肉）饮料、碳酸饮料、配制酒、蜜饯凉果、果酱、果冻等食品中，其使用应遵循《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蜜饯凉果中苋菜红的最大使用量为0.05 g/kg。凉果类蜜饯中苋菜红检测值超标的原因，可能是生产过程中计量不准导致终产

品苋菜红超标，也可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而过量使用，还可能是企业掺假造假滥用色素。

八、水果制品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，其使用应遵循《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定。如果长期食用胭脂红超标的食品，存在一定健康风险。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蜜饯凉果中胭脂红的最大使用量为 0.05 g/kg。 蜜饯凉果中胭脂红检测值超标的原因，可能是生产过程中计量不准导致终产品胭脂红超标，也可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而过量使用，还可能是企业掺假造假滥用色素。

九、水果制品不合格项目相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和解读

合成着色剂是指以给食品着色为主要目的添加剂，在现代食品业中应用广泛。该项目要求最常见于相同色泽着色剂混合使用，在 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》表 A.1 中列出的具有同一功能的食品添加剂在同一食品中混合使用时，食品添加剂各自的实际使用量占其最大使用量的比例之和不能超过 1。该项目不合格可能是生产企业未严格按照国家标准要求使用食品添加剂，超量添加同一种颜色的不同色素或者未准确计量所致。

十、食用农产品（茄子）不合格项目氧乐果解读

氧乐果是一种广谱高效的内吸性有机磷农药，有良好的触杀和胃毒作用，主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氧乐果超标的食品，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，氧乐果在茄果类蔬菜中的最大残留限量值为 0.02 mg/kg。茄子中氧乐果残留量超标的原因，可能是农户为快速控制虫害而违规使用相关农药。

十一、食用农产品（鸡肉）不合格项目磺胺类（总量）解读

磺胺类药物是一类人工合成抗菌药，具有抗菌广、性质稳定等特点，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，在养殖业中应用广泛。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定所有食品动物（产蛋期禁用）肌肉中磺胺类兽药原形之和最大残留限量为 100 μg/kg。此次鸡肉中检出该类物质可能是养殖过程中使用了兽药，但养殖户未严格遵守休药期规定造成的。长期摄入磺胺类超标的食物，可能会造成人体过敏反应和耐药性菌株的产生，也可能导致泌尿系统和肝脏损伤。

十二、食用农产品（鸡肉）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 食品中兽药最

大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，甲氧苄啶在非产蛋期家禽肌肉中最大残留限量值为 50 μg/kg。鸡肉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。鸡肉类产品又属快消品，部分商家在配送过程中可能存在侥幸心理，没有进行采样检验。

十三、食用农产品（鸡肉）不合格项目恩诺沙星解读

恩诺沙星属喹诺酮类药，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）在非产蛋期家禽肌肉中的最大残留限量为 100 μg/kg。鸡肉中恩诺沙星超标的原因可能是养殖户不规范的使用兽药，并不严格遵守休药期的规定造成的。

十四、藻类干制品不合格项目铅解读

铅是最常见的重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素，可在人体内蓄积。长期摄入铅含量超标的食品，会对血液系统、神经系统产生损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，藻类及其制品（螺旋藻及其制品除外）中铅最大限量值为 1.0 mg/kg（干重计）。藻类干制品中铅（以 Pb 计）检测值超标的原因，可能是生产企业使用的原料中铅含量超标，也可能是生产设备或包装材料中的铅迁移带入。

十五、酱腌菜不合格项目苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）的解读

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和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。产品明示执行标准《绿色食品 酱腌菜》（NY/T 437-2012）规定，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）不得检出。造成泡小米椒（酱腌菜）中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）不合格的原因是企业没严格按质量承诺组织生产（绿色食品不应使用苯甲酸和苯甲酸钠）。

十六、茶叶不合格项目草甘膦解读

草甘膦是一种非选择性内吸性除草剂。长期食用草甘膦超标的食品，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，草甘膦在茶叶中最大残留限量值为 1 mg/kg。茶叶中草甘膦超标原因可能是种植过程违规使用，或者不按农药合理使用准则正确使用农药。

十七、菜籽油不合格项目酸值解读

酸值主要反映油脂的酸败程度，是油脂中游离脂肪酸含量的标志。菜籽油在储存过程中在微生物、酶和热的作用下发生缓慢水解，产生游离脂肪酸。酸值超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。

《菜籽油》（GB/T 1536-2004）规定，菜籽油（质量等

级：二级）酸值≤0.30 mg/g。菜籽油酸值超标可能与原料、加工工艺、储运方法与储运条件等有关。