

部分不合格项目解读

一、鱼不合格项目地西洋解读

地西洋又名安定，为镇静剂类药物，主要用于焦虑、镇静催眠，还可用于抗癫痫和抗惊厥。《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，地西洋在动物性食品中不得检出。

地西洋可以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。但地西洋在鱼体内残留是永久性的，可以通过食物链传递给人类。地西洋超过一定剂量可能会引起人体嗜睡疲乏、动作失调、精神混乱等，严重者还可能出现心律失常、昏迷等症状。

二、酒类不合格项目甜蜜素、糖精钠解读

甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、糖精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）中规定允许其使用于部分食品，但不允许用于白酒产品中。白酒中检出甜蜜素、糖精钠的原因，可能是企业为改善白酒的口感违规添加，也可能是外购的原酒或调味酒带入，还有可能是企业在生产配制酒过程中造成交叉污染。

三、芹菜不合格项目毒死蜱解读

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。在农业农村部禁限用农药名录中，禁止在蔬菜上使用毒死蜱。《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，芹菜中毒死蜱最大残留限量值不得超过0.05 mg/kg。芹菜中毒死蜱超标的原因，可能是菜农违规使用农药。食用毒死蜱超标的食品，可能引起头昏、头痛、无力、呕吐等症状，甚至还可能导致癫痫样抽搐。

四、茶叶及相关制品不合格项目铅解读

铅是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，茶叶中铅的最大限量值不得超过5.0 mg/kg。茶叶中铅超标的原因，可能是生产企业使用铅含量超标的原料；也可能是食品生产加工过程中生产场所、加工设备中的铅迁移带入，使得终产品铅含量超标。

五、饮料不合格项目铜绿假单胞菌解读

铜绿假单胞菌是一种水源性和食源性致病菌，它在水、土壤、食品以及医院等环境中广泛存在，尤其喜欢在潮湿的环境中生长繁殖。铜绿假单胞菌生长代谢过程中可能产生多种内毒素、外毒素等致病因子，人感染后可引起局部化脓性炎症等各种疾病。桶装水铜绿假单胞菌不合格的主要原因可能是回收桶清洗消毒不彻底，对产品造成二次污染。

六、糕点不合格项目霉菌解读

霉菌计数是糕点生产和贮存过程中重要的检测指标之

一。糕点含有丰富的营养和较高的水分活度，容易滋生霉菌导致产品发霉变质。有的霉菌所产生的有毒次级代谢产物（霉菌毒素）会危害人体健康。GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》中对糕点中的霉菌规定为 ≤ 150 CFU/g。霉菌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，产品受到了来自原料、包材、人员、设备等方面的污染；还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

七、粮食加工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，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。菌落总数超标，可能是企业所使用的原辅料初始菌数较高，又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，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

八、方便食品不合格项目大肠菌群解读

大肠菌群是指示食品污染状况常用的指标之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。方便食品中大肠菌群超标的原因，可能是原料或包装受到污染；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格。

九、保健食品不合格项目硒解读

硒是人体必需的营养元素，人体缺硒可引起某些重要器

官的功能失调，导致许多严重疾病发生，缺硒是发生克山病、大骨节病的重要原因。本次抽检的不合格产品“利宏牌钙铁锌硒软糖”的保健功能为补充钙、铁、锌、硒，其执行标准为《广东省食品安全企业标准》(Q/YTJ 0001S-2018)，规定硒（以Se计）限量为 65 ~ 92.6 μ g/100g，实际检测含量低于低限。硒不合格的主要原因，可能与产品原料投料不足，或者原料质量不达标，或者生产工艺设计不合理导致均匀性不佳等有关。

十、保健食品不合格项目水分解读

水分是固体类型保健食品的质量指标，其与产品质量稳定性、微生物的生长条件均有密切的关系，是影响产品质量的重要因素。本次抽检的不合格产品“福源堂牌益味消食片山楂鸡内金”的执行标准为《江西省食品安全企业标准》(Q/HYT 0001S-2017)，规定水分含量应 \leq 5.0%，实际检测含量超出限量。水分不符合要求的主要原因，可能与生产过程及环境控制不当；或者储运过程条件不当有关。

十一、保健食品不合格项目 pH 值解读

pH值是口服液类型保健食品的质量指标，直接影响产品的稳定性和澄明度。本次抽检的不合格产品“麦力若牌红景天参杞牛磺酸口服液”、“雪灵芝营养液”的pH值实际检测结果超出相应执行标准《四川麦力若科技发展有限公司企业标准》(Q/MLR 0002S-2017)、《四川康达生物制药有限公司企业标准》(Q/SKD 0025S-2018)规定的pH值范围。pH值不符合要求的主要原因，可能与生产过程控制不当、或者储运

过程条件不佳有关。

十二、酱油不合格项目脱氢乙酸解读

脱氢乙酸及其钠盐是一种广谱食品防腐剂，可抑制易使食品、饮料等产品腐败变质的细菌、酵母菌、霉菌、大肠杆菌等微生物的生长。在《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)规定中允许部分食品使用该添加剂，而酱油不得使用脱氢乙酸及其钠盐。脱氢乙酸超标的原因可能是个别企业为防止酱油腐败变质，违规使用了该添加剂。

十三、酱油、酱腌菜不合格项目苯甲酸解读

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。根据《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)中规定，酱油、及腌渍的蔬菜中苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)的最大使用量均为 1.0 g/kg。造成酱油中苯甲酸超标的原因是产品明示不添加苯甲酸钠，企业没严格按质量承诺进行生产；造成芽菜中苯甲酸超标原因是企业未严格按产品执行标准(NY/T 872-2004《芽菜》)组织生产(该产品标准中明确苯甲酸限量要求 ≤ 0.5 g/kg)。

十四、鸡蛋不合格项目磺胺类总量解读

磺胺类药物是一种人工合成的抗菌谱较广、性质稳定、使用简便的抗菌药，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，广泛用于防治鸡球虫病。《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，磺胺

类在所有食品动物的肌肉和脂肪中的最高残留限量为 100 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ，但产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。

十五、酱腌菜不合格项目糖精钠解读

糖精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，酱腌菜中糖精钠（以糖精计）最大使用量为 0.15g/kg。酱腌菜中糖精钠（以糖精计）超限量的原因，可能是商家为增加口感，且不了解相关标准，从而超限量使用甜味剂。

十六、韭菜不合格项目镉解读

镉是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2017）中规定，镉在新鲜蔬菜中最大限量值为 0.05mg/kg。韭菜中镉超标的原因，可能是种植过程中对环境中镉元素的富集。