

部分不合格项目解读

一、鸡精不合格项目呈味核苷酸二钠解读

呈味核苷酸二钠作为常用的食品添加剂，不仅对甜味、肉味、醇厚感有增效作用，而且对酸味、苦味、腥味、焦味等不良风味有消除或抑制作用，因此被广泛地添加到鸡精调味品中，强化滋味，改善口感，其含量水平是衡量产品鲜度的特征之一。

该批不合格产品执行《鸡精调味料》(SB/T 10371-2003)，标准中规定呈味核苷酸二钠的含量应该 ≥ 1.10 g/100g。造成不合格的原因可能是企业为降低成本，原料添加量不够。

二、鸡蛋不合格项目氟苯尼考解读

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。

《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，氟苯尼考在产蛋鸡中禁用(鸡蛋中不得检出)。正常情况下消费者不必对鸡蛋中检出氟苯尼考过分担心，但长期食用氟苯尼考残留超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

三、固体饮料不合格项目水分解读

固体饮料水分超标，容易导致产品在保质期内结块、潮解，滋生微生物甚至使产品发生霉变，达不到标准规定的保质期。超标的原因可能是企业对原辅料或存储条件控制不当。

四、蔬菜干制品不合格项目二氧化硫残留量解读

二氧化硫、焦亚硫酸钾（钠）、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠作为食品加工中的漂白剂、防腐剂和抗氧化剂，可在蔬菜干制品生产过程中使用；硫磺也可以在蔬菜干制品生产过程中用于熏蒸，以达到防腐和漂白的作用，使用后都会造成二氧化硫残留。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、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）规定干制蔬菜二氧化硫残留量不得超过 0.2 g/kg。超标的原因可能是生产过程中使用了过量的二氧化硫、焦亚硫酸钾（钠）、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠或是使用硫磺熏蒸的时间过长。

五、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。在农业农村部禁限用农药名录中，禁止在蔬菜、瓜果、茶叶、菌类、中草药材上使用水胺硫磷。

《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，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。

六、包装饮用水不合格项目亚硝酸盐解读

亚硝酸盐和硝酸盐是自然界中普遍存在的含氮无机化合物。自然界中的氮循环以及人类的活动，构成了硝酸盐的重要来源。在硝酸盐的形成过程中，由于微生物的作用，常伴随亚硝酸盐的产生。大剂量的亚硝酸盐能够引起人体内高铁血红蛋白症，还可使血管扩张血压降低。桶装水中亚硝酸盐的污染可能来自桶装水生产企业的水源污染，水源附近土壤中大量施用硝酸盐肥料等造成硝酸盐含量高，部分硝酸盐在水体微生物的作用下转化为亚硝酸盐。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，包装饮用水（除矿泉水外）中亚硝酸盐（以 NO_2^- 计）的最大限量为 0.005 mg/L。

七、包装饮用水不合格项目耗氧量解读

耗氧量是评价水体受有机物污染程度的一项综合指标。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中规定，包装饮用水中耗氧量（以 O_2 计）的最大限量为 2.0 mg/L。造成包装饮用水中耗氧量超标的原因，可能是水源受到过量有机物的污染，且企业生产工艺水平较低，未彻底净化水质。

八、包装饮用水不合格项目溴酸盐解读

《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中规定，包装饮用水中溴酸盐的最大限量为 2.0mg/L。山泉水在其天然形成过程中会带来环境中的溴离子，当采用臭氧

对山泉水进行消毒时，溴离子会被氧化生成溴酸盐。长期饮用溴酸盐超标的水，可能对人体造成一定伤害。

九、包装饮用水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。包装饮用水中大肠菌群超标的原因，可能是包装受到污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格。

十、包装饮用水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，人感染后可能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。

十一、大米制品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低毒高效防腐剂。具有广谱性，在酸、碱性条件下具有一定的抗菌作用，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用，为苯甲酸钠的 2-10 倍，在高剂量时能抑制细菌。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，大米制品中不得使用食品添加剂脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。脱氢乙酸及其钠盐能迅速而

完全地被人体组织所吸收，进入人体后即分散于血浆和许多的器官中，有抑制体内多种氧化酶的作用。长期大量食用脱氢乙酸及其钠盐超标产品，可能会对人体健康产生一定影响。造成脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）超标的原因可能是：

（1）企业为增加产品保质期；（2）弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超范围使用；（3）使用的复配添加剂中该添加剂含量较高；（4）在添加过程中未计量或计量不准确。

十二、粉丝粉条不合格项目铝的残留量（干样品，以 Al 计）解读

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的食品添加剂，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂可用作膨松剂、稳定剂、抗结剂和染色料等，很多国家如美国、欧盟成员国、澳洲、新西兰、日本和我国等都允许使用含铝食品添加剂。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，粉丝粉条（干样品）中铝的最大残留限量值为 200 mg/kg。铝残留量超标的原因可能是，个别企业为改善产品口感，在生产加工过程中超限量、超范围使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。长期摄入铝残留超标的食品，可能会影响人体对铁、钙等营养元素的吸收，从而导致骨质疏松、贫血等，甚至影响神经细胞的发育。

十三、速冻调理肉制品不合格项目过氧化值解读

过氧化值表示油脂和脂肪酸等被氧化程度的一种指标。

是 1 千克样品中的活性氧含量,以过氧化物的毫摩尔数表示。用于说明样品是否因已被氧化而变质。那些以油脂、脂肪为原料而制作的食品,通过检测其过氧化值来判断其质量和变质程度。

在检测速冻调理肉制品质量的时候,过氧化值能够比较客观地显示其质量好坏。《速冻调制食品》(SB/T 10379-2012)中规定速冻调理肉制品中的过氧化值 ≤ 0.25 g/100g。

超标的原因:一是生产厂家使用了质量劣变的原料,造成过氧化值偏高;二是产品运输及储存条件不达标,造成过氧化值偏高。