

部分不合格项目解读

一、蜂蜜不合格项目诺氟沙星解读

蜜蜂养殖中容易受到细菌、真菌、病毒和外来寄生螨类的侵染。而诺氟沙星作为一种常用的喹诺酮抗生素类兽药，在养蜂生产中会被用来防治上述疾病。

2015 年发布的农业部公告第 2292 号明令禁止在食品动物中使用诺氟沙星原料药的各种盐、酯及其各种制剂。

蜂蜜中诺氟沙星超标的原因可能是养蜂户在养殖中违规使用。

二、猪肉不合格项目呋喃唑酮代谢物解读

呋喃唑酮是属于硝基呋喃类广谱抗生素，可以治疗细菌引起的各种疾病，曾广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，与蛋白质结合后相当稳定，故常通过检测其代谢物来反映硝基呋喃类药物的残留状况。硝基呋喃类药物及其代谢物可能会引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死等症状。

《中华人民共和国农业农村部公告第 250 号》中规定呋喃唑酮为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。虽然硝基呋喃类药物已被世界多国明令禁止用于动物性食品动

物中，但由于其低廉的价格和良好的治疗效果，一些养殖户仍然在养殖过程中违规使用。

三、糖果制品不合格项目铅（以 Pb 计）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，可可制品、巧克力和巧克力制品以及糖果中铅的最大限量值为 0.5mg/kg。

压片糖果中铅超标的原因，可能是生产企业使用铅含量超标的原料；或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。

四、糖果制品不合格项目柠檬黄、苋菜红、胭脂红解读

柠檬黄、苋菜红、胭脂红是人工合成的着色剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，柠檬黄在胶基糖果中的最大使用量为 0.1g/kg，除胶基糖果以外的其他糖果为 0.3g/kg；苋菜红在可可制品、巧克力和巧克力制品以及糖果中的最大使用量为 0.05g/kg；胭脂红在可可制品、巧克力和巧克力制品（包括代可可脂巧克力及制品）以及糖果（装饰糖果、顶饰和甜汁除外）中的最大使用量为 0.05g/kg。

压片糖果中柠檬黄、苋菜红、胭脂红超标的原因，可能是企业为了改善产品外观违规超限量使用。

五、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。

六、豆芽不合格项目 4-氯苯氧乙酸钠解读

4-氯苯氧乙酸钠，又名防落素，是一种较为广谱的植物生长调节剂。4-氯苯氧乙酸钠在豆芽生产中可以促进豆芽下胚轴粗大，减少根部萌发，加速细胞分裂，使豆芽更加肥嫩、粗壮，提高豆芽的产量。

相关研究表明，4-氯苯氧乙酸钠对小鼠为低毒、低蓄积性药物，其毒性效应主要表现为对小鼠肝脏和肾脏的毒性作用。此外，4-氯苯氧乙酸钠能够诱导大鼠性细胞凋亡。

2015年，国家食品药品监督管理总局、农业部和国家卫生和计划生育委员会联合发布的2015年第11号公告规定，6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质作为低毒农药登记管理并限定了使用范围。生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。

七、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。

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多月的休药期，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。

九、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 O₂ 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。

十、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 0.01mg/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。

十一、包装饮用水不合格项目界限指标锶和偏硅酸解读

饮用天然矿泉水是从地下深处自然涌出的或经钻井采集的，含有一定量的矿物质、微量元素或其他成分，在一定区域未受污染并采取预防措施避免污染的水。在通常情况下，其化学成分、流量、水温等动态指标在天然周期波动范围内相对稳定。锶和偏硅酸均为《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537-2018）中规定的特征界限指标，标准中规定饮用天然矿泉水应标示产品达标的界限指标含量范围。因锶和偏硅酸在源水流量、水温等动态条件下可能会产生一定的变化，造成终产品中锶和偏硅酸含量超出标签明示的界限指标含量范围，生产企业应加强对源水界限指标的监测。

十二、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。

十三、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。

十四、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。

十五、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 200mg/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。

十六、米粉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防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）在米粉制品中不得使用。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。