

部分不合格项目解读

一、普通白菜不合格项目吡虫啉解读

吡虫啉属氯化烟酰胺类杀虫剂，具有广谱、高效、低毒等特点。长期食用吡虫啉超标的食品，可能对人体产生危害。

《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，吡虫啉在普通白菜中的最大残留限量值为 0.5mg/kg。小白菜中吡虫啉超标的原因，可能是为快速控制虫害加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

二、普通白菜不合格项目啶虫脒解读

啶虫脒是一种具有触杀、渗透和传导作用的吡啶类杀虫剂。《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，普通白菜中啶虫脒的最大残留限量为 1mg/kg。啶虫脒中毒后会出现头痛、头昏、无力、视力模糊、抽搐、恶心、呕吐等症状。

三、茉莉花茶不合格项目茶多酚解读

茶多酚（Green Tea Polyphenols，简称为 GTP），是茶叶中多羟基酚类化合物的复合物，由 30 种以上的酚类物质组成，其主体成分是儿茶素及其衍生物，是茶叶中具有保健功能的主要化学成分，具有抗氧化、防辐射、抗衰老、降血脂、降血糖、抑菌抑酶等多种生理活性。该产品依据的标准《NY/T

456-2001 茉莉花茶》中对于产品标称的“特级”等级规定的茶多酚的最小含量为 19%。茶多酚含量低与茶叶原料与标称等级不符；茶叶生长时温度与光照的量不够（温度高、光照多，采的茶茶多酚含量多、茶氨酸含量少）；茶叶加工后放置时间过长等因素都有关系。

四、牛蛙、泥鳅不合格项目恩诺沙星解读

恩诺沙星具有广谱抗菌作用，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，恩诺沙星在淡水鱼和其他动物中的限值均为 $\leq 100\mu\text{g}/\text{kg}$ 。

牛蛙和泥鳅中恩诺沙星超标的原因可能是养殖户或者经营商贩在养殖和贩卖的过程中不规范使用兽药，且不严格遵守休药期的规定造成的。

五、食用农产品(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。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，辣椒中镉（以 Cd 计）的限量值为 $0.05\text{mg}/\text{kg}$ 。

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导致。

六、鲈鱼（淡水鱼）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药，具有抗菌谱较广、

性质稳定、使用简便等特性，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）规定，磺胺类在鱼的皮和肉中最高残留限量为 100 μ g/kg。长期摄入磺胺类超标的动物性食品，可能导致泌尿系统和肝脏损伤等健康危害。

七、食用农产品（胡萝卜）不合格项目甲拌磷解读

甲拌磷为一种高毒的内吸性杀虫剂、杀螨剂，具有触杀、胃毒、熏蒸作用，持效期较长等特点。《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，甲拌磷在根茎类和薯芋类蔬菜中的最大残留限量为 0.01mg/kg。

少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

八、白酒（散酒）不合格项目甲醇解读

甲醇是无色有酒精气味易挥发的液体，可用于制造甲醛和农药等，并用作有机物的萃取剂和酒精的变性剂等。甲醇超标会引发刺激症状，如吸入甲醇蒸气可引起眼和呼吸道粘膜刺激症状；中枢神经症状，如患者常有头晕、头痛、眩晕、乏力、步态蹒跚、失眠，表情淡漠，意识混浊等。《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）中规定粮谷类蒸馏白酒甲醇含量不得超过 0.6g/L。

甲醇在白酒生产中主要是由酿酒原料中的果胶物质在高温高压条件下生化反应生成。平常所用的玉米、高粱、稻

谷这些原料，在皮壳层也存在果胶质，但是经过我们的原料蒸煮后基本上是不会超标。此次白酒（散酒）甲醇超标，从检出量看可能是生产企业违规使用了不合格原料或生产蒸馏工艺不达标所致。

九、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。如果长期摄入胭脂红超标的食品，存在健康风险。《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 0.05g/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。

十、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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，果脯类蜜饯中不得使用亮蓝，凉果类蜜饯中亮蓝的最大使用量为 0.025g/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。

十一、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，在食品生产中应用广泛。《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 0.05g/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。

十二、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的添加剂，在现代食品业中应用广泛。国家标准《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，在着色剂混合使用时，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不应超过 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，大量添加同一种颜色的不同色素。合成着色剂没有营养价值，长期过量食用可能对人体健康产生一定影响。

十三、油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）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） $\leq 100\text{mg/kg}$ 。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）、硫酸铝氨（铵明矾）。

十四、牛蛙不合格项目氯霉素解读

氯霉素是一种杀菌剂，也是高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。但人体大量摄入氯霉素可能引起骨髓造血机能和肝脏的损害，导致再生障碍性贫血、血小板减少、肝损伤等健康危害。《中华人民共和国农业农村部公告第 250 号》中规定，氯霉素为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。

此次牛蛙中检出氯霉素，应该是养殖者为防止因集中养殖造成大面积病害传播，造成经济损失而违规添加了该药物。

十五、食用农产品（洗老姜）不合格项目噻虫胺解读

噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂，主要使用于土壤处理防治、种子处理和叶面处理等，具有药效周期长，能起到不同的防虫效果。

《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，噻虫胺在根茎类蔬菜中的残留限量值为 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 。

少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

十六、茶叶中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，能通过食道、皮肤和呼吸道引起中毒，对人体皮肤表皮细胞中的乳酸脱氢酶有抑制作用，在未发生皮肤损害时可造成机体中毒。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。

《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，茶叶中水胺硫磷最大残留限量值为 0.05mg/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。

十七、茶叶中不合格项目水浸出物解读

水浸出物是指在规定的条件下，用沸水萃取茶叶中的可溶性物质。茶叶水浸出物中主要含有多酚类、可溶性糖、水溶果胶、水溶维生素、游离氨基酸、咖啡碱、水溶蛋白、无机盐等。不合格产品依据的标准《GB/T 9833.4-2013 紧压茶 第4部分：康砖茶》中对普特制康砖中水浸出物含量的要求是大于等于 28%，才符合该产品标称等级的限制性规定。水浸出物含量的高低反映了茶叶中可溶性物质的多少，标志着茶汤的厚薄、滋味的浓强程度，从而在一定程度上反映茶叶品质的优劣。砖茶属于后发酵茶，在发酵过程中有大量的可溶性糖与可溶性果胶及其水解物的产生，从而提高茶汤的滋

味与口感。茶叶品种的选择、茶园的管理、采摘的时机和方式、加工的工艺都与水浸出物的含量高低有密切关系。水浸出物含量的高低是评价茶叶等级、定价的重要依据。

十八、黑芝麻不合格项目酸价(以脂肪计)解读

酸价，又称酸值，主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价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。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，黑芝麻中酸价（以脂肪计）的最大限量值为 3mg/g。黑芝麻中酸价超标的原因，可能是企业原料采购把关不严，也可能与产品储藏条件不当有关。

十九、白酒（散酒）不合格项目糖精钠（以糖精计）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，白酒产品中不得使用糖精钠。

白酒（散酒）中检出糖精钠的原因，可能是散酒生产企业为改善产品感官而违规添加，也可能是白酒成品在勾调过程中使用的基础酒中含有糖精钠导致成品酒中检出。

二十、白酒（散酒）不合格项目甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）解读

甜蜜素化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种非营养型甜味剂，广泛用于面包、糕点、饮料、配制酒及蜜饯等食品。

《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(散酒)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,从违规添加甜蜜素;也可能是白酒、配制酒生产过程中造成交叉污染。

二十一、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条件致病菌,广泛分布于水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等,易在潮湿的环境存活,对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力。铜绿假单胞菌对于免疫力较弱的人群健康风险较大。《食品安全国家标准 包装饮用水》(GB 19298-2014)中规定,包装饮用水同一批次产品5个样品中铜绿假单胞菌的检测结果均为不得检出。

包装饮用水中检出铜绿假单胞菌的原因,可能是源水防护不当,水体受到污染;也可能是生产过程中卫生控制不严格;还可能是包装材料清洗消毒有缺陷所致。