

部分不合格项目解读

一、小米辣（辣椒）不合格项目镉(以 Cd 计)解读

镉是常见的重金属元素污染物之一，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 2762-2022）中规定，镉在茄果类新鲜蔬菜中最大限量值为 0.05mg/kg。辣椒中镉超标的原因可能是种植过程中富集环境中的镉元素。

二、铁棍山药不合格项目咪鲜胺和咪鲜胺锰盐解读

咪鲜胺是一种广谱高效杀菌剂，少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺超标的食品，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，咪鲜胺和咪鲜胺锰盐在山药中的最大残留限量值为 0.3 mg/kg。山药中咪鲜胺残留量超标的原因可能是农户为快速控制病害而加大用药量，也可能是未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

三、泥姜不合格项目铅（以 Pb 计）解读

铅是常见的重金属污染物之一。铅对人体具有慢性蓄积性的危害，长期摄入铅超标的食品，可能对人体神经系统、

造血系统、心血管系统和泌尿系统造成损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，铅在生姜中的最大限量值为 0.2 mg/kg。生姜中铅（以 Pb 计）超标的原因可能是种植过程中富集环境中的铅元素。

三、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，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》（GB 2763-2021）中规定，水胺硫磷在茶叶中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。一般茶叶在收获前都有一个多月的休药期，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。

四、茶叶不合格项目灭多威解读

灭多威是一种广谱性氨基甲酸酯类杀虫剂，具有挥发性强、吸入毒性高等特性，主要用于防治二化螟、飞虱类、斜纹夜蛾等类害虫。食用食品一般不会导致灭多威的急性中毒，但长期食用灭多威超标的食品，对人体健康也有一定影响。

《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）规定，茶叶中灭多威的最大残留限量值为 0.2mg/kg。茶叶中灭多威超标的原因可能是茶农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

五、馒头花卷(自制)不合格项目糖精钠、甜蜜素解读

糖精钠是食品生产中常用的甜味剂，其使用应遵循食品添加剂使用标准相关规定。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，发酵面制品中不得使用糖精钠、甜蜜素。发酵面制品类馒头中检出糖精钠的原因可能是生产者为了增加产品甜度，从而违规使用甜味剂。

六、粉丝粉条(自制)不合格项目铝的残留量解读

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，粉丝粉条中铝的最大残留限量值（干样品，以 Al 计）为 200mg/kg。粉丝粉条中铝的残留量超标的原因可能是个别商家为了增加产品口感，在加工过程中超限量使用含铝食品添加剂，或者其使用铵明的复配添加剂中铝含量过高。

七、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）应 $\leq 0.25\text{g}/100\text{g}$ 。糕点、面包中过氧化值（以脂肪计）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。

八、糕点、茶叶不合格项目柠檬黄解读

柠檬黄，橙黄或亮橙色的粉末或颗粒，是一种合成着色剂，常用于饮料类配制酒、糖果、风味发酵乳、腌渍蔬菜、果冻、膨化食品等制品。柠檬黄基本无毒，不在体内贮积，绝大部分以原形排出体外，如果长期食用存在健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，糕点、茶叶中不得使用柠檬黄。造成食品中柠檬黄不合格的主要原因是生产经营企业超范围使用。

九、茶叶不合格项目日落黄解读

日落黄是一种橙红色的粉末或颗粒，是一种合成着色剂，食用黄色色素。如果长期过量食用日落黄，会对人体健康造成伤害。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，茶叶中不得使用日落黄。茶叶中检测出日落黄的原因可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而违规使用，还可能是企业掺假造假滥用色素。

十、山奈不合格项目铅（以Pb计）解读

铅是最常见的重金属元素污染物之一，可通过食物链进入人体蓄积且排除缓慢。长期食用铅超标的食物，可能出现

头晕、恶心、呕吐、腹痛、腹泻、心慌等症状，对神经、造血、消化、肾脏、心血管和内分泌等多个系统造成危害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，山奈中铅的最大限量值为 1.5mg/kg。山奈中铅超标的原因可能与其生长过程中富集环境中的铅元素有关。

十一、饮用水中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。

十二、糕点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。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点同一批次产品 5 个样品的菌落总数检测结果均不得超过 10^5 CFU/g，且最多允许 2 个样品的检测结果超过 10^4 CFU/g。糕点中菌落总数

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，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等。

十三、包装饮用水不合格项目亚硝酸盐解读

亚硝酸盐广泛存在于环境中，是环境污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，亚硝酸盐在包装饮用水中最大限量值为 0.005mg/L（以 NO_2^- 计）。水中的亚硝酸盐可由硝酸盐转化而来，硝酸盐有天然来源和人为来源。水体被细菌污染后，在一定温度下细菌会释放出硝酸盐还原酶，将水中的硝酸盐还原成亚硝酸盐。亚硝酸盐能一定程度上反映水体被污染的情况。饮用水亚硝酸盐不合格原因可能是水源或加工过程有污染的情况。

十四、酱腌菜不合格项目二氧化硫残留量解读

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、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）中规定二氧化硫（以二氧化硫残留量计）在酱腌菜中的最大使用量为 0.1g/kg。酱腌菜中二氧化硫残留量超标的原因可能是使用添加剂时不计量或计量不准确。

十五、豆芽不合格项目 6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠解读

6-苄基腺嘌呤，是一种人工合成的细胞分裂素，被用作无根豆芽的生长调节剂，发制豆芽时使豆芽粗壮且无根，不

仅产量会大为提高，生产周期也会大幅缩短。摄入过量 6-苜基腺嘌呤会刺激粘膜，造成食道、胃黏膜损伤，出现恶心、呕吐等现象。4-氯苯氧乙酸钠，俗称促生灵、番茄灵、防落素，为最常添加的植物生长调节剂，广泛用在农业、果树和园艺作物从发芽到收获的各个阶段。4-氯苯氧乙酸钠可促进豆芽肥嫩、粗壮，提高豆芽产量。长期食用 4-氯苯氧乙酸钠残留过量的豆芽，可能会给身体带来危害。国家食品药品监督管理总局、农业部、国家卫生和计划生育委员会发布的《关于豆芽生产过程中禁止使用 6-苜基腺嘌呤等物质的公告（2015 年第 11 号）》中明确，为确保豆芽食用安全，生产经营企业不得在豆芽生产过程中使用 6-苜基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠，豆芽经营者不得经营含有 6-苜基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠的豆芽。