

附件 1

部分不合格项目的小知识

一、全氮（以氮计）

全氮是酱油的品质指标之一，反映了酱油中蛋白质、氨基酸、肽等含量的高低。全氮不合格主要影响产品的风味。酱油中全氮（以氮计）含量不达标的原因，可能是原料采购环节质量把关不严；也可能是企业生产工艺控制不严，如酿造周期未达要求；还可能是企业在生产过程中为降低成本而涉嫌掺假。

二、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂，即我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质，在消毒企业中广泛使用。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，采用化学消毒法的餐（饮）具的阴离子合成洗涤剂应不得检出。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂，可能是部分单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水冲洗或餐具漂洗池内清洗用水重复使用或餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。

三、噻虫嗪

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康可能有一定影

响。噻虫嗪残留量超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

四、二氧化硫残留量

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造成健康危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为了提高产品色泽而超量使用二氧化硫，也可能是使用时不计量或计量不准确，还可能由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所造成。

五、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌。食品及食品相关产品中检出大肠菌群，存在被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的风险。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，餐（饮）具中大肠菌群应不得检出。餐（饮）具中检出大肠菌群的原因，可能是产品消毒方式不符合要求，清洗消毒不彻底未达到消毒灭菌效果，也有可能是产品经消毒后存放条件不当或操作不规范而被二次污染造成的。

六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯又叫三氟氯氰菊酯，中等毒杀虫剂，对眼睛和皮肤有刺激作用。可以有效的防治棉花、

果树、蔬菜、大豆等作物上的多种害虫。氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标的原因可能是种植户盲目追求防虫等效果违规滥用农药，或者未严格执行休药期有关规定，从而导致残留量超标。

七、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映油脂的被氧化程度，是油脂酸败的早期指标。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是产品用油已经变质，也可能是原料中的脂肪已经被氧化，还可能与产品储存条件控制不当有关。

八、镉（以 Cd 计）

镉（以 Cd 计）是一种蓄积性的重金属元素。长期食用镉（以 Cd 计）超标的食品，可能对肾脏、肝脏和骨骼造成损害，还可能影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。百合中镉（以 Cd 计）超标的原因，可能是在生长过程中富集了环境中的镉元素。

九、铝的残留量

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）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会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育。食品中铝的残留量超标的原因，可能是个别商家为增加产品口感，在生产加工过程中

超限量使用含铝食品添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

十、霉菌

霉菌是评价食品卫生质量的指示性指标。食品中霉菌数是指食品检样经过处理，在一定条件下培养后，计数所得 1g 或 1mL 检样中所形成的霉菌菌落数。如果食品中的霉菌严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还可能产生霉菌毒素；长期食用霉菌超标的食品，可能会危害人体健康。霉菌数超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染，也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，还可能与产品储运条件不当有关。

十一、亮蓝

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。如果长期摄入亮蓝超标的食品，存在致畸、致癌的风险。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。

十二、苋菜红

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。如果长期摄入苋菜红超标的食品，存在致畸、致癌的可能性。苋菜红检测值超标的原因，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，也可能是企业掺假造假滥用色素。

十三、日落黄

日落黄又名食用黄色 3 号，水溶性偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入日落黄超标的食品，可能危害人体健康。日落黄超标的原因，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。

十四、胭脂红

胭脂红又名大红、亮猩红，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。胭脂红在动物试验无中毒现象，但是如果长期摄入胭脂红超标的食品，存在致畸、致癌的可能性。造成胭脂红不合格的原因，可能是在生产过程中，企业为凸显产品色泽而违规使用。

十五、菌落总数

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。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有关。

十六、恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动

物专属用药。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。恩诺沙星超标的原因，可能是在动物养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时的药物残留量超标。

十七、酸价（以脂肪计）

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。酸价（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是企业原料采购把关不严，也可能是生产工艺不达标，还可能与产品储藏条件不当有关。