

部分不合格项目解读

一、牛蛙、泥鳅、黄辣丁不合格项目恩诺沙星解读

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，可能会使其在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《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，恩诺沙星在牛蛙、泥鳅、黄辣丁中最大残留限量值为 100 μ g/kg。

牛蛙、泥鳅、黄辣丁中恩诺沙星超标的原因，可能是在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。

二、米粉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常见的广谱性食品防腐剂，对霉菌和酵母有较好的抑制作用。脱氢乙酸及其钠盐能被人体迅速吸收，并分布于血液和多个器官中，长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品会危害人体健康。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，脱氢乙酸及其钠盐在米粉制品中不得使用。米粉制品中检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的

原因，可能是个别餐饮单位为减缓产品腐败变质超范围使用。

三、白酒（散酒）不合格项目三氯蔗糖解读

三氯蔗糖又名蔗糖素、蔗糖精，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，蒸馏白酒中不得使用三氯蔗糖。

蒸馏白酒（散酒）中检出三氯蔗糖的原因，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三氯蔗糖导致成品酒中检出。

四、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，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。

五、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。

六、酱腌菜不合格项目甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）解读

甜蜜素是以环己胺为原料制成的环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，甜蜜素在酱腌菜中最大残留限量值为1.0g/kg。

酱腌菜中检出甜蜜素的原因，可能是生产企业为降低产品成本，在酱腌菜中违规添加甜蜜素。长期食用检出甜蜜素的酱腌菜，可能对人体的肝脏和神经系统造成损害。

七、酱腌菜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（以苯甲酸计）是食品工业中常用的一种防腐剂，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，酱腌菜食品中最大残留限量值为1.0g/kg。

酱腌菜中检出苯甲酸及其钠盐的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超范围使用。长期摄入违规添加苯甲酸及其钠盐的食品，可能对肝脏功能产生一定的影响。

八、酱腌菜不合格项目防腐剂混合使用量的比例之和解读

防腐剂是指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。常见的防腐剂有苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钠盐等。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，防腐剂混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不得超过 1。

酱腌菜中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和超标的原因，可能是生产企业对国家标准不够了解，从而过量添加多种不同的防腐剂。

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。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、酱油不合格项目菌落总数解读

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717-2018）中规定，酱油同一批次 5 个样品中 5 次菌落总数检测结果均不得超过 5×10^4 CFU/mL，且至少 3 次检测结果不得超过 5×10^3 CFU/mL。

菌落总数超标的原因，可能是食品企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位；还有可能与产品灭菌不彻底，包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

十四、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》（GB19298-2014）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。

十五、食醋不合格项目总酸（以乙酸计）解读

总酸是食醋的特征性品质指标之一。一般而言，总酸含量越高说明食醋发酵程度越高，酸味越浓。总酸不合格主要影响产品的品质。《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719-2018）中规定食醋中总酸（以乙酸计）含量不得低于 3.5g/100mL。

该批次产品明示标准为 GB 2719-2018，标签明示值规定“总酸 ≥ 4.5 g/100mL”。依据从严判定原则，该批次样品中的总酸应 ≥ 4.5 g/100mL。食醋总酸含量不合格的原因，可能是生产企业生产工艺控制不严，未按产品标签明示要求组织生产；还可能是出厂检验把关不严。

十六、酱油不合格项目氨基酸态氮（以氮计）解读

氨基酸态氮是酱油的特征性品质指标之一，氨基酸态氮含量越高，酱油鲜味越浓，反映酱油的质量越好。氨基酸态氮不合格主要影响产品的品质。

《酿造酱油》（GB/T 18186-2000）中规定酱油（一级）中氨基酸态氮含量不得低于 0.70 g/100mL，酱油（三级）中氨基酸态氮含量不得低于 0.40 g/100mL，两批次产品氨基酸态氮的检测值不符合产品执行标准中规定相应等级氨基酸态氮含量规定。酱油中氨基酸态氮含量不达标的原因，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以次充好。

十七、酱油不合格项目全氮（以氮计）解读

酱油中全氮包括有机氮和无机氮，是影响酱油风味的指标。不同质量等级的酱油，全氮（以氮计）的高低将会直接影响着酱油的风味和营养成分。

《酿造酱油》（GB/T 18186-2000）中规定酱油（一级）中全氮（以氮计）含量不得低于 1.30 g/100mL，酱油（三级）中全氮（以氮计）含量不得低于 0.70 g/100mL，两批次产品中全氮（以氮计）的检测值不符合产品执行标准中规定相应等级全氮（以氮计）含量规定。酱油中全氮（以氮计）含量不达标的原因，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以次充好。