

附件 4

部分不合格项目解读

一、食用油、油脂及其制品（菜籽油）不合格项目过氧化值解读

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 植物油》（GB 2716—2018）中规定，食用植物油（包括调和油）中过氧化值的最大限量值为0.25g/100g；食用植物油中过氧化值检验值超标的原因，可能是企业原料采购把关不严；也可能是生产工艺不达标；还可能是与产品储藏条件不当等有关。

二、食用农产品（牛蛙）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。《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，其他水产品（牛蛙）中恩诺沙星的限量值为100μg/kg。恩诺沙星超标的原因，可能是牛蛙养殖大多是高密度养殖，容易产

生疾病，养殖户为提高存活率，常用“恩诺沙星”等抗菌素类的药物。但养殖允许使用抗菌药不等于可以滥用，使用不仅要符合国家标准，还要严格遵守休药期规定。如果在养殖期间，过量投喂兽药，同时未执行休药期相关规定，牛蛙就可能检测出药物残留超标。

三、食用农产品（鸡蛋）不合格项目甲氧苄啶、磺胺类(总量)解读

磺胺类药物是应用最早的一类人工合成抗菌药，具有性质稳定、抗菌广、较为安全的特点。长期摄入过量的磺胺类药物，可能会造成人体过敏反应、血液系统反应、泌尿系统损害等。

甲氧苄啶，常与磺胺类药物一同使用，达到抗菌增效的效果，又称磺胺增效剂。长期摄入甲氧苄啶超标的食物，会产生耐药性、可能引起骨髓微核抑制等不良反应。

《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）中规定：甲氧苄啶在家禽蛋中的限量值为10μg/kg、磺胺类(总量)在家禽蛋中的限量值为10μg/kg。甲氧苄啶和磺胺类(总量)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，导致上市销售产品中的药物残留量超标。

四、餐饮食品（粉丝粉条(自制)）不合格项目铝的残留量(干

样品,以Al计)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(干样品,以Al计)超标的原因,可能是生产经营者在加工过程中未控制好含铝食品添加剂的使用量,也可能是其使用的复配食品添加剂中铝含量过高。

五、餐饮食品(复用餐具(餐馆自行消毒))不合格项目阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)解读

阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)主要活性成分是十二烷基苯磺酸钠,是一种低毒的化学物质。《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》(GB 14934-2016)中规定,消毒餐饮具中阴离子合成洗涤剂不得检出。消毒餐饮具检出阴离子合成洗涤剂的原因,可能是用于清洗餐具的洗涤剂不符合标准,也可能是洗涤剂未彻底冲洗干净。

六、餐饮食品（复用餐饮具(餐馆自行消毒)）不合格项目大肠菌群解读

大肠杆菌是指示性微生物指标，用于反映餐饮具的卫生状况。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐饮具中大肠杆菌不得检出。造成餐饮具不合格的原因可能是餐饮具灭菌不彻底导致，也可能是餐饮具存放的区域不洁净，造成了二次污染所致。

七、餐饮食品（馒头花卷(自制)）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，是一种常用甜味剂，其甜度是蔗糖的30~80倍，用于饮料、冷冻饮品、糕点、蜜饯、腌渍蔬菜等食品。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）在馒头花卷（自制）中不得使用。食品中检出糖精钠的原因，可能是生产加工者为增加风味违规使用。

八、餐饮食品（油饼油条(自制)）不合格项目铝的残留量(干样品, 以Al计)解读

铝是人体非必需的微量元素，添加在食品中能够起到蓬松作用，从而改善口感。但如果人体长期摄入过量的铝，就可能对健康造成威胁。可能损伤大脑并导致痴呆；还可能引发非缺铁性贫血、骨质疏松以及其他多种慢性疾病；对儿童来说，则可能会影响骨骼生长和智力发育等。

国家对食品中铝残留量的限定非常严格。按照《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）规定，油条使用含铝膨化剂时，铝的最高残留限量不得超过100mg/kg。油条中铝的残留量(干样品,以Al计)超标，大都是因为商家过量使用了含铝膨化剂。常用含铝膨化剂大都是硫酸铝钾，也就是人们常说的明矾。