附件4

**部分不合格项目解读**

一、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)的解读

甜蜜素是食品生产中常用的添加剂，是一种常用甜味剂，其甜度是蔗糖的30～40倍，可以替代蔗糖或与蔗糖混合使用。甜蜜素对成骨细胞的增殖和分化有明显的抑制作用，经常食用甜蜜素含量超标的饮料或其他食品，可能对人体的肝脏和神经系统造成危害，特别是对代谢排毒能力较弱的老人、孕妇、小孩危害更明显。

食品安全国家标准规定白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)中甜蜜素不得检出，但是在配制酒中允许添加。个别生产者为了调整酒的口感而刻意在白酒中违规添加甜蜜素；也有个别企业可能对酒类相关的标准、法规了解不够、理解不足，而导致违规添加。不合格的白酒均为散装白酒，也可能存在同时售卖配制酒和白酒的情况，但盛酒的器皿并没有分开使用，因而造成污染。

二、食用农产品不合格项目五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、噻虫胺、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)

五氯酚酸钠，又名五氯酚钠，易溶于水，使它极易扩散，容易造成水、土壤污染，再通过食物链作用，进入动植物体内，残留于食品中，进而对人畜造成毒害。五氯酚钠通过食物链进入人畜体内分解为五氯酚，五氯酚具有有机氯和酚的毒性，能抑制生物代谢过程中氧化磷酸化作用，可对人体的肝、肾及中枢神经系统造成损害。

恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）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。

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。食用少量的残留农药，人体自身会降解，不会突然引起急性中毒，但长期食用没有清洗干净带有残留农药的农产品，可能会导致身体免疫力下降，加重肝脏的负担，或者引起恶心等。

1. 氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)是一种有机化合物，是第一代合成的细胞分裂素，通过刺激细胞分裂引起植物生长和发育，抑制呼吸激酶，从而延长绿色蔬菜的保鲜。豆芽制发中使用，有助于其细胞分裂、成品无根须。根据原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2015年第11号《关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》规定，4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤作为低毒农药登记管理并限定了使用范围，豆芽生产不在可使用范围之列，目前在豆芽生产过程中使用上述物质的安全性尚无结论。但为确保豆芽食用安全，豆芽生产过程中不得使用上述物质。

三、肉制品（酱卤肉制品、熟肉干制品）不合格项目菌落总数解读

菌落总数是指示性微生物指标，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 熟肉制品》（GB 2726-2016）中规定，酱卤肉产品同一批次 5 个样品中任一样品菌落总数检测结果均不允许大于 105CFU/g，不允许 3 个及 3 个以上样品菌落总数检测结果在 104CFU/g 至 105CFU/g 之间。菌落总数超标的原因，可能是食品企业未按要求严格控制原料和生产加工过程的卫生条件；或者接触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。

四、餐（饮）具不合格项目大肠菌群解读

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食 品中检出大肠菌群，提示其被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏 菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。 《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016） 中规定，大肠菌群（/50 cm 2）不得检出。 餐（饮）具中检出大肠菌群的原因，可能是餐饮店的消毒设备不齐全或者利用率不高。食用大肠菌群超标的食品，容易使人腹泻。

五、蜂产品（蜂蜜）不合格项目呋喃西林代谢物解读

呋喃西林是属于硝基呋喃类广谱抗生素。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，和蛋白质结合而相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反映硝基呋喃类药物的残留状况。硝基呋喃类药物及其代谢物可能会引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死等疾病。《农业农村部公告第 250 号》中规定，呋喃西林为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。蜂蜜中检出呋喃西林代谢物，可能是蜜蜂养殖者为防止病害违规使用了该药物，致使产品上市销售时有药物残留。

六、面制品不合格项目酸价（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，面制品中酸价（以脂肪计）的最大限量值为 3mg/g。酸价（以脂肪计）超标的原因可能是产品储藏时间较长或储存条件不当。