部分不合格项目解读

一、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。

二、蔬菜制品不合格项目铅解读

铅是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，蔬菜鲜品铅最大限量值为 0.1～0.3mg/kg （干制品限量应按企业提供脱水率换算）。蔬菜干制品中铅超标可能是企业在生产时未对原料进行严格验收或为降低产品成本而采用劣质原料，由生产原料或辅料带入到产品中；也可能 是食品生产加工过程中加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。

三、餐饮食品中不合格项目亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）解读

亚硝酸盐，一类无机化合物的总称。主要指亚硝酸钠，亚硝酸钠为白色至淡黄色粉末或颗粒状，味微咸，易溶于水。硝酸盐和亚硝酸盐广泛存在于人类环境中，是自然界中最普遍的含氮化合物。人体内硝酸盐在微生物的作用下可还原为亚硝酸盐，N-亚硝基化合物的前体物质。外观及滋味都与食盐相似，并在工业、建筑业中广为使用，肉类制品中也允许作为发色剂限量使用。由亚硝酸盐引起食物中毒的机率较高。食入0.3～0.5 克的亚硝酸盐即可引起中毒，3 克导致死亡。2017 年 10 月 27 日，世界卫生组织国际癌症研究机构公布的致癌物清单初步整理参考，在导致内源性亚硝化条件下摄入的硝酸盐或亚硝酸盐在 2A 类致癌物清单中。

《中华人民共和国卫生部 国家食品药品监督管理局公告》（2012年第10号）中规定禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐（亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

亚硝酸盐不合格的原因：①部分商家为了延长肉制品的保存时间而违法过量添加亚硝酸盐; ②个别商贩为提高产品“卖相”而用高剂量亚硝酸盐处理劣质原料肉；③一些小摊贩在自制腌腊肉的过程中添加亚硝酸盐时可能没有准确定量，添加量仅凭个人经验，造成亚硝酸盐超标。

1. 酒类不合格项目甜蜜素、糖精钠解读

甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、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）中规定允许其使用于部分食品，但不允许用于白酒产品中。白酒中检出甜蜜素、糖精钠的原因，可能是企业为改善白酒的口感违规添加，也可能是外购的原酒或调味酒带入，还有可能是企业在生产配制酒过程中造成交叉污染。

1. 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水源性和食源性致病菌，它在水、土壤、食品以及医院等环境中广泛存在，尤其喜欢在潮湿的环境中生长繁殖。铜绿假单胞菌生长代谢过程中可能产生多种内毒素、外毒素等致病因子，人感染后可引起局部化脓性炎症等各种疾病。桶装水铜绿假单胞菌不合格的主要原因可能是回收桶清洗消毒不彻底，对产品造成二次污染。

六、蔬菜干制品不合格项目二氧化硫残留量解读

二氧化硫、焦亚硫酸钾（钠）、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠作为食品加工中的漂白剂、防腐剂和抗氧化剂，可在蔬菜干制品生产过程中使用；硫磺也可以在蔬菜干制品生产过程中用于熏蒸，以达到防腐和漂白的作用，使用后都会产生二氧化硫残留。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能会引起如恶心、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（GB2760-2014）规定干制蔬菜（除脱水马铃薯）二氧化硫残留量不得超过 0.2 g/kg。蔬菜干制品二氧化硫残留量超标的原因可能是生产过程中使用了过量的二氧化硫、焦亚硫酸钾（钠）、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠或是使用硫磺熏蒸的时间过长。

七、油条不合格项目铝的残留量（以 Al 计）解读

硫酸铝钾（又名钾明矾），硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后会产生铝残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，油炸面制品中铝的最大残留限量为 100 mg/kg。油条中铝含量超标的原因可能是商家大量使用含铝食品添加剂代替传统的酵母发酵，以达到加工过程快速、高效、膨松、卖相好等效果。铝不是人体必需微量元素，不参与正常生理代谢，具有蓄积性，过量摄入会影响人体对铁、钙等成份的吸收，导致骨质疏松、贫血，甚至影响神经细胞的发育。

八、馒头不合格项目糖精钠解读

糖精钠是一种常用的食品添加剂。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，糖精钠在发 酵面制品中不得使用。不合格原因可能是商家为了改善口感， 且不了解相关标准，超范围使用甜味剂。