

## 关于抽检不合格项目的风险提示

### 一、食品添加剂问题

#### （一）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，使用后产生二氧化硫残留。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，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改善产品色泽，超量使用二氧化硫；也有可能是使用时不计量或计量不准确。

#### （二）三氯蔗糖

三氯蔗糖又名蔗糖素、蔗糖精，是食品生产中常用的甜味剂之一，也是最接近蔗糖的一种甜味剂。三氯蔗糖热量低，不容易产生龋齿，安全性较高。三氯蔗糖超标的原因可能是生产单位为了增加产品甜味超限量使用所致。

#### （三）纳他霉素

纳他霉素是一种由链霉菌发酵产生的天然抗真菌化合物，属于多烯大环内酯类，既可以广泛有效的抑制各种霉菌、酵母菌的生长，又能抑制真菌毒素的产生，可广泛用于食品防腐保鲜以及抗真菌治疗。纳他霉素基本无毒，进入人体内后很难被消化道吸收，可直接排出体外，人体摄入量通常远远低于安全限量。纳他霉素超标的原因可能是个别企业为防止食品腐败变质超量使用，

也可能是在添加过程中未计量或计量不准确。

#### **（四）甜蜜素**

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味剂之一，其甜度是蔗糖的 40-50 倍。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。甜蜜素检测值超标的原因，可能是生产企业为增加产品甜度，超量使用甜蜜素；也可能是添加过程中未准确计量等。

#### **（五）山梨酸及其钾盐**

山梨酸及其钾盐是食品防腐保鲜剂，具有广泛的抑菌效果和防霉性能。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。山梨酸及其钾盐不合格的原因，可能是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、超限量使用。

#### **（六）柠檬黄**

柠檬黄是一种酸性合成着色剂，主要用于饮料、果酱、蜜饯凉果等食品。少量柠檬黄会被人体消化代谢排出，但其没有营养价值，长期食用柠檬黄超标的食品可能对人体健康产生一定影响。柠檬黄不合格的原因可能是，企业在生产加工过程中，为了改善产品色泽而超范围使用。

#### **（七）乙基麦芽酚**

乙基麦芽酚是一种香味增效剂，对食品的香味改善和增强具有显著效果，且能延长食品的储存期。过量食用乙基麦芽酚可能会导致头痛、恶心、呕吐等。食用油中检出乙基麦芽酚的原因，

可能是企业为增加产品品相或弥补原料品质较低而超范围添加。

### **(八) 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。干制蔬菜中检出亮蓝的原因，可能是生产企业为改善产品色泽超范围使用。

### **(九) 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和**

防腐剂是常见的食品添加剂，能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。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，可能是生产厂商对国家标准不了解或了解得不够透彻，随意添加多种防腐剂所致。

### **(十) 安赛蜜**

安赛蜜又称乙酰磺胺酸钾，作为甜味剂广泛应用于食品中，不在人体内代谢和提供能量。长期过量食用安赛蜜超标的食品，可能会对人体健康造成一定影响。安赛蜜不合格的原因，可能是企业为增加产品甜味而超限量使用。

### **(十一) 苯甲酸及其钠盐**

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。苯甲酸及其钠盐不合格的原因，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卫生条件不佳而超限量使用；也可能是在使用过程中未准确计量。

## **（十二）胭脂红**

胭脂红为水溶性偶氮类着色剂，在食品行业中应用广泛，可改善食品的外观和色泽。胭脂红属于安全性较高的合成色素，但若长期过量食用胭脂红超标的食品，可能对人体健康产生一定影响。造成胭脂红不合格原因，可能是在生产过程中，企业为凸显产品色泽超限量使用。

## **（十三）亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)**

亚硝酸盐，主要包括亚硝酸钠和亚硝酸钾，是常见的防腐剂和护色剂。肉制品中的肌红蛋白可与亚硝酸盐相结合，生成稳定的亚硝基肌红蛋白，使肉制品能够保持独特的风味和色泽。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，调理肉制品不得使用。

## **（十四）苋菜红**

苋菜红是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。相比于天然色素，具有着色力强、成本低等特点。长期摄入苋菜红超标的食品，可能危害人体健康。苋菜红超标的原因，可能是生产企业为改善产品色泽超范围使用。

# **二、微生物污染问题**

## **（一）菌落总数**

菌落总数是指示性微生物指标，主要反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标说明个别企业可能未按要求严

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；还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

## **（二）酵母**

酵母是自然界中常见的真菌，是评价食品卫生质量的指示性指标。食品中酵母严重超标会破坏食品色、香、味，降低其食用价值。饮料中酵母超标的原因，可能是原料或包装材料受到污染，也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，还可能是产品储运条件不当导致。

## **（三）霉菌**

霉菌是评价食品卫生质量的指示性指标，食品中霉菌严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值。霉菌超标的原因，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。

## **（四）大肠菌群**

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。大肠菌群超标可能是产品的原料、包装材料受到污染，或者生产过程中受到加工人员、工具器具等污染造成；也可能是储运过程和销售终端未能持续保持储运条件，或因包装不严、破损等问题造成二次污染。

# **三、农药残留问题**

## **（一）氧乐果**

氧乐果是一种广谱高效的内吸性有机磷农药，有良好的触杀和胃毒作用，对害虫击倒力快。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。茶叶中氧乐果超标的原因，可能是茶农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

## **（二）吡虫啉**

吡虫啉属内吸性新烟碱类杀虫剂，具有触杀和胃毒作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡虫啉超标的食品，对人体健康可能有一定影响。茶叶中吡虫啉残留量超标的原因，可能是茶农在种植过程中违规使用；也可能是在临近采收的茶树上不当使用所致。

## **四、重金属污染问题**

### **铅**

铅是一种常见的重金属元素污染物，具有慢性蓄积性的危害，长期食用铅超标的食品，可能会对人体的血液系统、神经系统产生损害。铅超标可能是企业在生产时未对原料进行严格验收，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导致。

## **五、质量指标问题**

### **（一）过氧化值**

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质，食用过氧化值超标的食品，可能导致肠胃不适、腹泻等症状。过氧化值超标的原因，可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸

败；也可能是原料储存不当，导致脂肪过度氧化，使得终产品过氧化值超标。

## **（二）酒精度**

酒精度又叫酒度，是指在 20℃ 时，100 毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是酒类的品质指标之一，其含量应符合产品标签标示要求。酒精度未达到产品标签标示要求的原因，可能是企业生产工艺控制不严格或检验器具不准确等因素造成。

## **（三）干燥失重**

干燥失重是衡量含糖含水量的指标，合理的水分控制，可避免产品的功效成分或营养物质分解、酶解变质、霉变等，有助于保持产品质量稳定。干燥失重不符合标准要求的原因，可能是生产企业对生产工艺控制不到位、包装材料密封性差，或储运时的环境条件不符合要求等。

# **六、其他问题**

## **玉米赤霉烯酮**

玉米赤霉烯酮是一类结构相似的二羟基苯酸内酯化合物，主要是由一些镰刀菌属的真菌产生。造成食品中玉米赤霉烯酮不合格的原因主要有：原料在种植、采收、运输及储存过程中受到霉菌污染，生产经营企业没有严格挑拣原料和进行相关检测，或工艺控制不当。