

关于抽检不合格项目的风险提示

一、农药残留问题

（一）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。

（二）乙酰甲胺磷

乙酰甲胺磷属内吸性有机磷类杀虫剂，具有触杀和胃毒作用。食用食品一般不会导致乙酰甲胺磷的急性中毒，但长期食用乙酰甲胺磷超标的食品，对人体健康有一定影响。茶叶中乙酰甲胺磷残留量超标的原因，可能是茶农在种植过程中违规使用。

二、食品添加剂问题

（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。

（二）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。

（三）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超限量使用。

（四）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。

（五）日落黄

日落黄是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。长期摄入日落黄超标的食品，可能会引起风疹、荨麻疹、腹泻等。日落黄不合格的原因，可能是个别企业为改善产品色泽、提高市场价值而超范围使用。

（六）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。

（七）诱惑红

诱惑红，别名艳红、阿落拉红，属于合成着色剂，在食品工业中有非常广泛的应用。诱惑红检测值超标的原因，可能是生产过程中计量不准，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。

（八）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范围使用。

（九）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，超范围使用。

三、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）电导率

电导率是表示物质传输电流能力强弱的一种测量值，是衡量水质、水的纯度的一个重要指标。不合格的原因可能是生产工艺存在问题，过程控制不严，反渗透滤膜长久未更换，过滤设备清洗不到位等。

（四）酸价（以脂肪计）(KOH)

酸价主要反映食品中油脂酸败程度，酸价超标会导致食品有哈喇味，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。酸价超标的原因，可能是生产企业采购的原料中酸价超标，也可能与产品储藏运输条件控制不当有关。

（五）蛋白质

蛋白质是生物体细胞的重要组成成分，能够调节体内的新陈代谢，给机体提供必需氨基酸。蛋白质含量不符合要求的原因，可能是生产企业对原料质量把关不严，或未按照配方标准投料生产，或生产工艺设计不合理导致有效成分流失等。

四、微生物污染问题

（一）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，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。

（二）铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活。饮用水中铜绿假单胞菌超标可能是源水防护不当，水体受到污染；生产过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与矿泉水或容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

（三）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。

（四）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。

五、其他问题

黄曲霉毒素 B₁

黄曲霉毒素 B₁是一种真菌毒素，长期食用黄曲霉毒素 B₁超

标的食品，可能对肝脏造成损害。黄曲霉毒素 B₁ 超标的原因，可能是企业采购时未严格挑拣原料并进行相关检测，或原料的采收和储运条件控制不当导致产品受到黄曲霉霉菌污染、产毒；也可能是产品加工过程中工艺控制不当。