

关于抽检不合格项目的风险提示

一、农药残留问题

（一）草甘膦

草甘膦是非选择性内吸性除草剂，通过叶面吸收并快速在植物体内传导，使杂草枯竭死亡。少量的残留一般不会引起人体急性中毒，但长期食用草甘膦超标的食品，可能会对人体健康造成一定影响。茶叶中草甘膦残留量超标的原因，可能是茶农在种植过程中超量使用；也可能是未严格遵守休药期规定所致。

（二）吡虫啉

吡虫啉属内吸性烟碱类杀虫剂，具有触杀和胃毒作用。食用食品一般不会导致吡虫啉的急性中毒，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、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。二氧化硫残留量不合格的原因，可能是生产企业为了改善产品色泽，超范围使

用二氧化硫。

（二）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。亮蓝不合格的原因，可能是生产企业为改善产品色泽而超范围使用。

（三）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。诱惑红应按照标准使用，诱惑红不合格的原因，可能是生产企业为改善产品色泽而超限量使用。

（四）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。亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）残留量超标的原因，可能是企业为使产品呈现良好的色泽、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限量使用。

（五）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。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。

（六）苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、

酵母和细菌有较好的抑制作用。长期摄入苯甲酸及其钠盐超标的食品，可能对肝脏功能产生一定的损害。苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）检测值超标的原因，可能是生产企业为延长产品保质期超限量使用；也可能是在使用过程中未准确计量。

（七）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。

（八）纽甜

纽甜性状稳定，安全性较高、甜度高、低能量，可供糖尿病人食用、不致龋齿等，是保健型食品的首选甜味剂。白酒中纽甜不合格的原因，可能是生产企业为增加产品甜味，超范围使用纽甜。

（九）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。

（十）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。

（十一）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使用。

三、质量指标问题

（一）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。

（二）酸价

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酸价超标，也可能与产品储藏运输条件控制不当有关。

（三）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。

四、重金属污染问题

铅（以 Pb 计）

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、微生物污染问题

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。