

## 附件 4

### 部分不合格项目解读

#### 一、青稞蜂蜜酥片不合格项目过氧化值

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。过氧化值超标的原因可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体健康造成损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。

#### 二、水产品不合格项目恩诺沙星

恩诺沙星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，可能导致恩诺沙星在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，恩诺沙星在猪的肌肉、鱼的皮和肉中最大残留限量值均为 100  $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。禽肉、鱼中恩诺沙星超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量；也可能是养殖户不遵守休药期规定，致使产品上市销售时残留超标。

#### 三、豆芽不合格项目 4-氯苯氧乙酸钠

4-氯苯氧乙酸钠是植物生长调节剂，属于低毒农药。对种子发芽、细胞分裂有促进作用，且具有抑制胚根生长的生理作用，在豆芽生产中可抑制豆芽生根。原食品药品监管总局、农业部、国家卫生计生委《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》（2015 年第 11 号）中规定，豆芽生产不得使用 4-氯苯氧乙酸钠等物质。个别不法生产者为了满足消费者对豆芽外观的需求，在豆芽培育过程中添加 4-氯苯氧乙酸钠，使豆芽无根、色泽好看，又增加产量。

#### 四、干制蔬菜不合格项目二氧化硫

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白、防腐和抗氧化作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂。二氧化硫残留量超标的原因，

可能是加工过程中，超限量使用亚硫酸盐、二氧化硫等物质，以达到漂白和防腐的作用，从而导致产品中二氧化硫残留不符合要求。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。如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。

#### 五、膨化食品不合格项目酸价

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。造成酸价不合格的主要原因可能是企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。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。

#### 六、餐饮具不合格项目大肠菌群

餐（饮）具大肠菌群不合格原因可能是消毒不过关。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂，可能是使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水冲洗或餐具漂洗池内清洗用水重复使用或餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。

#### 七、餐饮具不合格项目阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂，即我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在消毒企业中广泛使用，但是如果餐具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐具上的残留，对人体健康产生不良影响。因此，作为一种非食用的合成化学物质，应控制人体的摄入。

餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂，可能是部分单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水冲洗或餐具漂洗池内清洗用水重复使用或餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。