

部分不合格项目解读

一、芹菜不合格项目噻虫嗪

噻虫嗪是一种全新结构的第二代烟碱类高效低毒杀虫剂，对害虫具有胃毒、触杀及内吸活性，用于叶面喷雾及土壤灌根处理。其施药后迅速被内吸，并传导到植株各部位，对刺吸式害虫如蚜虫、飞虱、叶蝉、粉虱等有良好的防效。长期食用农药残留超标的蔬菜，虽然不会导致急性中毒，但可能对人体健康产生一定的影响。

二、酱油不合格项目氨基酸态氮，全氮（以氮计）

氨基酸态氮亦称氨基氮和全氮，是酱油中的重要组成成分，是酱油鲜味的主要来源，是由制造酱油的原料（大豆和或脱脂大豆、小麦和或麸皮）中的蛋白质水解产生的，是区分酿造酱油与勾兑酱油，展示酱油质量的重要指标。氨基酸态氮指的是以氨基酸形式存在的氮元素的含量。氨基酸态氮是判定发酵产品发酵程度的特性指标。

三、炒花生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。

四、纯正红糖不合格项目杂质

杂质不合格主要是生产企业在前期去根过滤的时候没有做到位，所以会引起不溶于水杂质含量较高。也就是说甘蔗在榨汁前没有清洗，会导致杂质含量高，但基本上不会影响食用

五、青源酥油茶不合格项目霉菌

霉菌计数是糕点生产和贮存过程中重要的检测指标之一。有的霉菌所产生的有毒次级代谢产物（霉菌毒素）会危害人体健康。霉菌超标的原因可能是企业

未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，产品受到了来自原料、包材、人员、设备等方面的污染；还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

六、干制蔬菜不合格项目铅

铅是一种能够在生物体内蓄积且排除缓慢的重金属污染物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，干制蔬菜中的铅(以 Pb 计)应 $\leq 0.1/(1-\text{脱水率})(\text{mg}/\text{kg})$ 。铅是一种慢性和积累性毒物。若长期或过多摄入铅含量超标的食品，铅会蓄积在体内，可能会影响大脑和神经系统，尤其会对儿童造成智力发育障碍和表现行为异常。重金属铅超标原因主要是环境污染带入原料，说明生产企业对原料把关不严，可能是使用了铅含量超标的原料，也存在从生产设备迁移入食品的可能。

七、鸡蛋不合格项目磺胺类

磺胺类药物是一种人工合成的抗菌谱较广、性质稳定、使用简便的抗菌药，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，广泛用于防治鸡球虫病。

《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，磺胺类在所有食品动物的肌肉和脂肪中的最高残留限量为 $100 \mu\text{g}/\text{kg}$ ，但产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。

八、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。

九、水果制品不合格项目菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标可能是个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，又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。