附件2

部分不合格项目小知识

# 一、不合格项目小知识

## **（一）过氧化值**

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。如果食品氧化变质，消费者在食用过程中能辨别出哈喇等异味，需避免食用。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，熟制葵花籽过氧化值（以脂肪计）应≤0.80 g/100g。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点过氧化值(以脂肪计)应≤0.25g/100g。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；也可能是原料中的脂肪储存不当已经氧化，或未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。

## **（二）铝的残留量**

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，油炸面制品中铝的残留量(干样品，以Al计)最大残留量为100 mg/kg；粉丝、粉条中铝的残留量(干样品，以Al计)最大残留量为200 mg/kg。食品中铝的残留量（干样品，以Al计）超标的原因，可能是个别商家为改善产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝食品添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高；还可能是厂家使用的粉丝粉条原料（食用淀粉）受环境原因影响，天然含有较高含量的铝本底。

## **（三）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。《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，恩诺沙星在鱼的肌肉中最大残留限量值为100μg/kg。鱼类产品中恩诺沙星残留量超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

## **（四）合成着色剂（日落黄、柠檬黄、亮蓝、苋菜红）**

日落黄、柠檬黄、亮蓝、苋菜红是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，粉丝粉条中不得使用日落黄、柠檬黄、亮蓝、苋菜红。食品中合成着色剂超标原因可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而超范围使用，也可能是生产企业未按规定使用食品添加剂。

## **（五）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。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品的品质。企业标准《孝感米酒》〔Q/CXY 0001S-2019(420056S-2020)〕中规定，原汁米酒中酒精度应不小于0.8％vol。酒类中酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是个别企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法准确控制酒精度；也可能是生产企业检验器具未检定或检验过程不规范，造成检验结果有偏差；还可能是包装不严密造成酒精挥发。

## **（六）氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯**

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯是一种广谱、高效拟除虫菊酯类杀虫剂，以触杀和胃毒作用为主，无内吸作用，被广泛用于农林业和卫生害虫的防治。但由于其不易降解，对生态环境有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，枸杞（干）中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯最大残留限量值为0.1mg/kg。

## **（七）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，一定程度上标志着食品卫生质量的优劣。《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2022）中规定，液体饮料同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过104CFU/mL，且最多允许2个样品结果超过102CFU/mL。《广东省食品安全地方标准 非预包装即食食品微生物限量》（DBS 44/006-2016）中规定，第一类食品菌落总数＜104CFU/g为满意，104-＜105CFU/g为可接受，≥105CFU/g为不合格。食品的菌落总数超标，说明产品的卫生状况未达到基本的卫生要求，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。

## **（八）磺胺类（总量）**

磺胺类药物是一类人工合成的抑菌药，其具有抗菌谱广、性质稳定、便于贮存、吸收迅速等优点，用于动物疫病治疗。《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（总量）在鱼的皮和肉中最大残留限量值为100μg/kg。

## **（九）氧氟沙星**

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，因抗菌谱广、抗菌活性强等曾被广泛用于畜禽细菌性疾病的治疗和预防。《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）中规定，鱼皮和肉中氧氟沙星最大残留限量为2μg/kg。鱼类产品中氧氟沙星残留量超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

## **（十）灭蝇胺**

灭蝇胺又名环丙氨嗪，为一种新型高效、低毒、含氮杂环类杀虫剂，是目前防治双翅目昆虫病虫害效果较好的生态农药。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，豇豆中灭蝇胺最大残留限量值为0.5mg/kg。豇豆中灭蝇胺残留量超标的原因，可能是为保证豇豆收成和良好卖相，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

## **（十一）甲硝唑**

甲硝唑是硝基咪唑类抗菌药，对甲硝唑敏感的菌种有拟杆菌属、梭状芽孢杆菌属、产气荚膜梭菌、消化球菌属等。《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，甲硝唑允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出。鸡蛋中检出甲硝唑的原因，可能是蛋鸡在养殖过程中为控制疫病用药治疗导致甲硝唑在其体内残留，进而传递至鸡蛋中。

## **（十二）三唑磷**

三唑磷属于中等毒性非内吸有机磷广谱杀虫剂、杀螨剂、杀线虫剂，具有触杀作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，橙中三唑磷最大残留限量值为0.2mg/kg。橙中三唑磷超标的原因，可能是在种植过程中为控制病情加大用药量或者不遵守休药期规定，致使上市的产品中药物残留量未降解至标准限量以下。

# 二、建议

## **（一）加强原辅料的把控**

食品原料的质量与卫生是食品质量安全的前提。食品生产经营单位应加强对所使用的原材料的质量管理，建立进货查验、索证索票和进货台账制度，查验供货者的许可证和包含必要检验项目的食品合格证明文件，不得采购腐败变质、发霉、质量不新鲜的食品原料，确保各种原辅料的质量符合标准的有关规定和要求。

## **（二）加强运输、存储环境控制**

食品经营者应保证运输和装卸食品的容器、工具和设备清洁、无害，保证食品的经营环境和储存环境等符合与食品所需的环境，并及时清理变质、超过保质期及其他不符合标准要求的食品；针对特殊贮存要求的食品，食品经营者在运输、贮藏时应当符合食品安全所需要的温度、空间隔离等特殊要求，防止交叉污染。

## **（三）加强食品出厂检验**

食品生产企业要强化重视出厂检验的意识，制定切合自身且不断完善的出厂检验制度；建立完善的检测条件对产品进行日常监管，制定出厂检验计划并严格执行，确保生产合格的产品；加强对生产成品的检测频率，进行自检或送往具有相关资质的检测机构进行检测；建立健全产品的召回机制，以应对突发产品质量问题。

## **（四）提高食品添加剂安全使用意识**

部分食品生产经营者为了追求经济效益，对食品添加剂过于依赖，但对食品添加剂使用要求却执行不到位。因此，应落实企业主体，加大对食品生产企业关于食品添加剂的相关法律法规和标准知识的宣传力度，进一步宣贯违法添加和滥用食品添加剂行为的危害性以及通过加大惩处等措施来提高食品生产企业的食品添加剂安全使用意识。

## **（五）规范食用农产品药物的使用**

针对种植养殖环节，种植养殖户应严格按照药物说明书进行规范用药。加大对生产经营人员专业知识的培训，对种植养殖基地、农户进行药物使用知识的培训力度，加强种植养殖户对不同季节、不同农作物使用农药和畜禽使用兽药情况的了解。同时，建议有关部门加大对深圳各场所农产品的抽检力度，对发现的违法用药行为进行严厉处罚，并进一步加强对非食用物质的监管，加大针对性抽检的力度。