

附件 1

不合格信息解读

（一）过氧化值

过氧化值主要反映油脂的被氧化程度，是油脂酸败的早期指标。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。

《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100—2015）中规定，饼干中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.25g/100g。

《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.25g/100g。

糕点、饼干、过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是产品用油已经变质，也可能是原料中的脂肪已经被氧化，还可能与产品储存条件控制不当有关。

（二）黄曲霉毒素 B₁

黄曲霉毒素 B₁ 是一种强致癌性的真菌毒素。长期食用黄曲霉毒素 B₁ 超标的食品，可能会对肝脏造成损害。

《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）中规定，黄曲霉毒素 B₁ 在花生及其制品中的最大限量值为 20μg/kg。芝麻花生仁中黄曲霉毒素 B₁ 检测值超标的原因，可能是生产企业使用的原料受到黄曲霉等霉菌的污染，也可

能是生产加工过程中卫生条件控制不严,还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

(三) 五氯酚酸钠

五氯酚及其钠盐既是高效的抗菌剂和木材防腐剂,也是良好的杀虫剂和除草剂。因其价格低廉,曾在世界范围内广泛使用。

中华人民共和国农业农村部第 250 号公告规定,五氯酚酸钠为禁止使用的药物,在动物性食品中不得检出。

畜禽肉中检出五氯酚酸钠的原因可能是畜禽养殖场使用其对圈舍进行消毒,动物吸入体内并残留。五氯酚酸钠能抑制生物代谢过程中氧化磷酸化作用,如长期摄入,对眼和呼吸道有刺激性,会损害肝、肾及中枢神经系统,轻者乏力、头昏,恶心,重者高烧、昏迷。

(四) 镉 (以 Cd 计)

镉是一种蓄积性的重金属元素,可通过食物链进入人体。长期食用镉超标的食品,可能会对人体肾脏和肝脏造成损害,还会影响免疫系统。食品中镉 (以 Cd 计) 检测值超标的原因,可能是由于其生长过程中富集环境的镉元素所致。镉对人体具有慢性蓄积性的危害,长期摄入镉含量超标的食品,可能导致肾脏和骨骼损伤等健康危害。

(五) 铅 (以 Pb 计)

铅是常见的重金属污染物之一。铅对人体具有慢性蓄积性的

危害，长期摄入铅超标的食品，可能对人体神经系统、造血系统、心血管系统和泌尿系统造成损害。食品中铅超标的原因，可能是其生长过程中富集环境的铅元素所致。

（六）水胺硫磷

水胺硫磷是一种广谱、高效、高毒性、低残留的硫代磷酰胺类杀虫剂，兼具胃毒和杀卵作用，主要用于防治果树、水稻和棉花害虫。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用水胺硫磷超标的食品，可能对人体健康有一定影响。

《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，水胺硫磷在柑橘中的最大残留限量值为0.02mg/kg。柑橘中水胺硫磷超标的原因，可能是为快速控制病情加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量值以下。

（七）吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯为新型广谱杀菌剂，是甲氧基丙烯酸酯类杀菌剂之一。吡唑醚菌酯对芒果黑星病、叶斑病等均有较好防治效果。吡唑醚菌酯超标的主要原因可能是种植过程中为控制病虫害而超量使用。

（八）甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

甜蜜素是一种非营养型甜味剂，广泛用于面包、糕点、饮料、配制酒及蜜饯等食品中，以增加食品的甜味。然而，如果食品中

的甜蜜素含量超过标准，可能会对人体健康造成一定影响。

如果经常食用甜蜜素含量超标的食品，可能会因摄入过量对人体的肝脏和神经系统造成危害，特别是对代谢排毒能力较弱的老人、孕妇、小孩危害更明显。

食品中甜蜜素不合格的原因可能包括生产加工过程中为了改善产品卖相或为了改善成品食品的口感而违规添加了甜蜜素，或者是在生产过程中造成了交叉污染。

（九）菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。