

关于抽检不合格项目的风险提示

一、食品添加剂问题

(一) 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超限量使用。

(二) 三氯蔗糖

三氯蔗糖又名蔗糖素、蔗糖精，是食品生产中常用的甜味剂之一，也是最接近蔗糖的一种甜味剂。三氯蔗糖热量低，不容易产生龋齿，安全性较高。三氯蔗糖超标的原因可能是生产单位为了增加产品甜味超限量使用所致。

(三) 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。二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为了改善产品色泽，超量使用二氧化硫；也有可能是使用时不计量或计量不准确。

(四) 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。干制蔬菜中检出亮蓝的原因，可能是生产企业为改善产品色泽超范围使用。

（五）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。

（六）日落黄

日落黄是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。长期摄入日落黄超标的食品，可能会引起风疹、荨麻疹、腹泻等。日落黄不合格的原因，可能是个别企业为改善产品色泽、提高市场价值而超范围使用。

二、农药残留问题

（一）联苯菊酯

联苯菊酯具有触杀和胃毒作用，对多种叶面害虫有效，包括鞘翅目、双翅目、异翅亚目、同翅目、鳞翅目和直翅目害虫。适用作物包括谷物、柑橘、棉花、果树、葡萄、观赏植物和蔬菜。通过食品摄入一般不会导致联苯菊酯的急性中毒，但长期食用联苯菊酯超标的食品，对人体健康也有一定影响。

（二）吡虫啉

吡虫啉属内吸性新烟碱类杀虫剂，具有触杀和胃毒作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，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。

(三) 氧乐果

氧乐果是一种广谱高效的内吸性有机磷农药，有良好的触杀和胃毒作用，对害虫击倒力快。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。茶叶中氧乐果超标的原因，可能是茶农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

三、微生物污染问题

(一) 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。

(二) 菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，主要反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标说明个别企业可能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。

(三) 大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。大肠菌群超标可能是产品的原料、包装材料受到污染，或者生产过程中受到加工人员、工具器具等

污染造成；也可能是储运过程和销售终端未能持续保持储运条件，或因包装不严、破损等问题造成二次污染。

四、质量指标问题

（一）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中酸价超标，也可能与产品储藏运输条件控制不当有关。

（二）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。

（三）维生素 C

维生素 C 是人体内重要的水溶性维生素，在人体代谢过程中发挥重要作用。维生素 C 缺乏会影响人体正常生理功能，长期严重缺乏可能导致坏血病。运动营养食品中维生素 C 含量不达标的原因，可能是生产加工过程中搅拌不均匀；也可能是在加工或储存过程中损失。

（四）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。

(五) 电导率

电导率是表示物质传输电流能力强弱的一种测量值，是衡量水质、水的纯度的一个重要指标。不合格的原因可能是生产工艺存在问题，过程控制不严，反渗透滤膜长久未更换，过滤设备清洗不到位等。