

## 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使用。

#### （二）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而超范围使用。

#### （三）胭脂红

胭脂红为水溶性偶氮类着色剂，在食品行业中应用广泛，可改善食品的外观和色泽。胭脂红属于安全性较高的合成色素，但若长期过量食用胭脂红超标的食品，可能对人体健康产生一定影响。胭脂红不合格原因，可能是在生产过程中，企业为凸显产品色泽超限量使用。

#### （四）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。

#### **（五）山梨酸及其钾盐**

山梨酸及其钾盐是食品防腐保鲜剂，具有广泛的抑菌效果和防霉性能。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。山梨酸及其钾盐不合格的原因，可能是企业为延长产品保质期或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超范围超限量使用。

#### **（六）脱氢乙酸及其钠盐**

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期大量食用脱氢乙酸及其钠盐超标产品，可能对人体健康产生一定影响。糕点脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）不合格原因，可能是生产企业为防止食品腐败变质超范围使用。

#### **（七）防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和**

防腐剂是常见的食品添加剂，能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和超标的原因，可能是生产厂商对国家标准不了解或了解得不够透彻，随意添加多种防腐剂所致。

#### **（八）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、质量指标问题

### （一）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。

### （二）色价

色价是天然色素的主要质量指标之一，能从一定程度上反映色素含量的高低和产品着色能力的强弱。GB 1886.19-2015《食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米》规定食品添加剂红曲米色价应 $\geq 1000.0 \mu\text{g}$ 。

### （三）酒精度

酒精度又叫酒度，是指在 $20^{\circ}\text{C}$ 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。

### （四）水分

食品中的水分以游离水和结合水两种方式存在，食品中水分含量多少及存在状态影响产品的品质、风味及耐储藏性。合理的

水分控制，可避免产品的功效成分或营养物质分解、酶解变质、霉变等，保持产品质量稳定。水分超标可能由于企业原材料把关不严、生产过程以及储运条件控制不当等。

### **（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。

### **（六）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。

## **三、农药残留问题**

### **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。

## **四、微生物污染问题**

### **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。

## 五、重金属污染问题

### 镉

镉是最常见的重金属元素污染物之一，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。水产制品中重金属镉超标的原因，可能是水产品在生产过程中富集了环境中的镉元素。

## 六、其他问题

### （一）黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>是一种真菌毒素，长期食用黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>超标的食品，可能对肝脏造成损害。黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>超标的原因，可能是企业采购时未严格挑拣原料并进行相关检测，或原料的采收和储运条件控制不当导致产品受到黄曲霉霉菌污染、产毒；也可能是产品加工过程中工艺控制不当。

### （二）溴酸盐

溴酸盐是矿泉水以及山泉水等多种天然水源在经过臭氧消毒后所生成的副产物。正常情况下，水中不含溴酸盐，但普遍含有溴化物。长期饮用溴酸盐超标的水，可能对人体造成一定伤害。溴酸盐超标的原因，可能是由于臭氧消毒时，水中溴化物被氧化生成溴酸盐。