

表1:

微生物污染 (234批次)

<p>1. 菌落总数 (32批次)</p> <p>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。</p>	<p>《食品安全国家标准 方便面》(GB 17400-2015)中规定,方便面同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过10^5CFU/g,且最多允许2个样品的检测结果超过10^4CFU/g。方便面中菌落总数超标的原因,可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件,也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。</p>
	<p>《食品安全国家标准 饮料》(GB 7101-2022)中规定,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10^4CFU/mL,且最多允许2个样品的检测结果超过10^2CFU/mL。饮料中菌落总数超标的原因,可能是受灌装设备、包装材料等的二次交叉感染,也可能是原材料把关不严、灭菌控制不严格等一系列卫生问题。</p>
	<p>《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099-2015)中规定,糕点同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过10^5CFU/g,且最多允许2个样品的检测结果超过10^4CFU/g。糕点中菌落总数超标的原因,可能是负责清洗消毒工作的人员对清洗消毒的频率及要求执行不到位或不了解,生产设备连续使用未进行清洗消毒,对生产设备清洗不干净或消毒不严,也可能是贮存不当,气温较高的环境下,原料中的微生物数量增加,污染厂区和生产区域,带入微生物到成品中等问题。</p>
	<p>产品明示标准《调味面制品》(Q/HH 0001S-2022)中规定,调味面制品中同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过10^5CFU/g,且最多允许2个样品的检测结果超过10^4CFU/g。调味面制品中菌落总数超标的原因,可能是产品的加工原料、包装材料受污染,也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染,还可能是灭菌工艺灭菌不彻底所致。</p>
	<p>《食品安全国家标准 酱油》(GB 2717-2018)中规定,酱油同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过5×10^4CFU/mL,且最多允许2个样品的检测结果超过5×10^3CFU/mL。酱油中菌落总数超标的原因,可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件,也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。</p>
	<p>《食品安全国家标准 熟肉制品》(GB 2726-2016)中规定,熟肉制品同一批次产品5个样品的菌落总数检验结果均不得超过10^5CFU/g,且最多允许2个样品的检验结果超过10^4CFU/g。熟肉制品中菌落总数超标的原因,可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件;也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。</p>
	<p>《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》(GB 2759-2015)中规定,冷冻饮品和制作料中同一批次产品5个样品的菌落总数检验结果均不得超过10^5CFU/g,且最多允许2个样品的检验结果超过2.5×10^4CFU/g。冷冻饮品和制作料中菌落总数超标的原因,可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件;也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。</p>
	<p>《食品安全国家标准 膨化食品》(GB 17401-2014)中规定,膨化食品同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过10^5CFU/g,且最多允许2个样品的检测结果超过10^4CFU/g。膨化食品中菌落总数超标的原因,可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件;也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。</p>

<p>2. 大肠菌群 (187批次)</p>	<p>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。检出大肠菌群的食品餐饮具可能会导致食物被污染，如果食品中的大肠菌群严重超标，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。</p>	<p>《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制坚果与籽类食品同一批次产品5个样品的大肠菌群检验结果均不得超过10^2CFU/g，且最多允许2个样品的检验结果超过10CFU/g。炒货食品与坚果制品中大肠菌群数超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染；也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染；还可能是灭菌不彻底导致的；还可能与产品储存条件不当有关。</p>
		<p>《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点食品同一批次产品5个样品的大肠菌群检验结果均不得超过10^2CFU/g，且最多允许2个样品的检验结果超过10CFU/g。糕点食品中大肠菌群数超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染；也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染；还可能是灭菌不彻底导致的；还可能与产品储存条件不当有关。</p>
		<p>《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401—2015）中规定，膨化食品同一批次产品5个样品的大肠菌群检验结果均不得超过10^2CFU/g，且最多允许2个样品的检验结果超过10CFU/g。膨化食品中大肠菌群数超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染；也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染；还可能是灭菌不彻底导致的；还可能与产品储存条件不当有关。</p>
		<p>《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759—2015）中规定，冷冻饮品及制作料中同一批次产品5个样品的大肠菌群检验结果均不得超过10^2CFU/g，且最多允许2个样品的检验结果超过10CFU/g。糯米糍中大肠菌群数超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染；也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染；还可能是灭菌不彻底导致的；还可能与产品储存条件不当有关。</p>
		<p>《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298—2014）中规定，包装饮用水食品同一批次产品5个样品的大肠菌群检验结果均不得检出。包装饮用水中大肠菌群数超标的原因，可能是水源本身消毒不彻底，也可能是灌装、包装等生产环节中受到人员、设备、管道等因素导致的微生物污染的问题；还可能是包装材料不卫生导致的污染的问题。</p>
<p>《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定，消毒餐（饮）具不得检出大肠菌群。消毒餐（饮）具中检出大肠菌群的原因，可能是餐饮具在存放过程受到环境的污染，或是灭菌不彻底。</p>		

<p>3. 铜绿假单胞菌 (8批次)</p>	<p>铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，铜绿假单胞菌对于免疫力较弱的人群健康风险较大。易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力。如果桶装水的消费周期较长，营养要求较低的铜绿假单胞菌可生长繁殖，可能会引起味道、气味和浊度的改变。</p>	<p>《食品安全国家标准 包装饮用水》(GB 19298—2014)中规定，包装饮用水同一批次产品5个样品中铜绿假单胞菌的检测结果均为不得检出。铜绿假单胞菌检出的原因主要是水源带入或者生产过程中工艺控制不严，或者是包装材料清洗消毒缺陷所致。</p>
<p>4. 霉菌 (6批次)</p>	<p>霉菌是评价食品质量安全的一项指示性指标，食品中霉菌数是指食品检样经过处理，在一定条件下培养后，计数所得1g或1mL检样中所形成的霉菌菌落数。如果食品中的霉菌严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还可能产生霉菌毒素；长期食用霉菌超标的食品，可能会危害人体健康。</p>	<p>《食品安全国家标准 发酵乳》(GB 19302—2010)中规定，发酵乳中霉菌的最大限量值为30CFU/g。发酵乳中霉菌超标的原因，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。</p> <p>《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》(GB 19300—2014)中规定，熟制坚果与籽类中霉菌最大限量值为25CFU/g。熟制坚果与籽类霉菌数超标的原因，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。</p> <p>《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099—2015)中规定，糕点中霉菌最大限量值为150CFU/g，糕点中霉菌数超标的原因，可能是企业对生产加工所用原料把控不严，使用受污染的原料，或者是产品存储、运输条件控制不当导致被霉菌污染。</p> <p>《食品安全国家标准 冲调谷物》(GB 19640—2016)中规定，冲调谷物中同一批次产品5个样品的霉菌检验结果均不得超过10²CFU/g，且最多允许2个样品的检验结果超过50CFU/g。冲调谷物食品中霉菌数超标的原因，可能是生产企业所使用的原辅料受到霉菌污染；也可能是生产加工过程中空气中漂浮的霉菌孢子对成品的二次污染；还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。</p>
<p>5. 酵母 (1批)</p>	<p>酵母是一种单细胞真菌，能将糖发酵成酒精和二氧化碳，是自然界中常见的真菌，是一种天然发酵剂。酵母数是评价食品卫生质量的指示性指标。</p>	<p>《食品安全国家标准 发酵乳》(GB 19302—2010)中规定，发酵乳中酵母的最大限量值为100CFU/g。发酵乳中酵母超标的原因，可能是原料污染，还可能与产品储运条件不当有关。</p>

表2:

真菌毒素污染问题（1批次）

<p>1. 黄曲霉毒素 (1批次)</p>	<p>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。</p>	<p>《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2022）中规定，花生及其制品中黄曲霉毒素B1的最大限量值为20μg/kg。花生及其制品中黄曲霉毒素B1超标的原因分析：可能是花生原料在种植、采收、运输及储存过程中受到黄曲霉等霉菌污染。也可能是企业在生产时没有严格挑拣花生原料工艺控制不当。</p>
-------------------------------	---	---

表3:

农药残留超标（368批次）

<p>1. 辛硫磷 (1批次)</p>	<p>辛硫磷是生产中常用的广谱性有机磷杀虫剂，以触杀、胃毒作用为主，无内吸作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用辛硫磷超标的食品，对人体健康有一定影响。</p>	<p>《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，辛硫磷在葱中的最大残留限量值为0.05mg/kg。葱中辛硫磷残留量超标的原因，种植户过量施用，或未严格执行休药期有关规定。</p>
<p>2. 阿维菌素 (4批次)</p>	<p>阿维菌素是一种抗生素类杀虫、杀螨剂，具有广谱、高效、低残留等特点。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用阿维菌素超标的食品，可能引起四肢无力、肌肉震颤等症状，甚至还可能导致抽搐、昏迷等。</p>	<p>《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，阿维菌素在普通白菜、韭菜、油麦菜中的最大残留限量值均为0.05mg/kg。普通白菜、韭菜和油麦菜中阿维菌素残留量超标的原因，可能是在种植过程中为快速控制虫害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以下。</p>

<p>3. 倍硫磷 (10批次)</p>	<p>倍硫磷是一种广谱、高效的有机磷杀虫剂，对防治鳞翅目幼虫，蚜虫、叶蝉、飞虱、蓟马、果实蝇、潜叶蝇及一些介壳虫，对叶螨类也有一定药效。倍硫磷是具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用倍硫磷超标的食品，对人体健康可能有一定影响。</p>	<p>《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(长豆角)中倍硫磷的最大残留限量值为0.05mg/kg。豇豆(长豆角)中倍硫磷超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害，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倍硫磷残留量超标。</p>
<p>4. 灭蝇胺 (7批)</p>	<p>灭蝇胺是一种具有触杀功能的昆虫生长调节剂，干扰蜕皮和蛹化，对美洲斑潜蝇等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用灭蝇胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。</p>	<p>《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，灭蝇胺在豇豆中的最大残留限量值为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。</p>

<p>5. 噻虫胺 (140批)</p>	<p>噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂。食用少量的残留农药，人体自身会降解，不会突然引起急性中毒，但长期食用带有残留农药的农产品，可能会导致身体免疫力下降，加重肝脏的负担，或者引起恶心等。</p>	<p>《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，噻虫胺在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.01mg/kg。不合格原因可能是为快速控制虫害，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。</p>
		<p>《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，噻虫胺在香蕉中的最大残留限量值为0.02mg/kg。不合格原因可能是为快速控制虫害，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。</p>
		<p>《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，噻虫胺在姜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。不合格原因可能是为快速控制虫害，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。</p>
		<p>《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，噻虫胺在辣椒、茄子中的最大残留限量值为0.05mg/kg。不合格原因可能是为快速控制虫害，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。</p>
		<p>《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，噻虫胺在芹菜中的最大残留限量值为0.04mg/kg。不合格原因可能是为快速控制虫害，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。</p>
		<p>《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，噻虫胺在芒果中的最大残留限量值为0.04mg/kg。不合格原因可能是为快速控制虫害，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。</p>

<p>6. 噻虫嗪 (55批)</p>	<p>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。具有一定的毒性。如果长期接触或大量接触，会对人体造成伤害，引起中毒症状，如头痛、恶心、呕吐、眩晕等。</p>	<p>《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，噻虫嗪在香蕉中的最大残留限量值为0.02mg/kg。不合格原因可能是为快速控制虫害，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。蔬菜种植户法律意识及食品安全意识薄弱，为追求产量喷施药效明显的农药所致。</p>
		<p>《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，噻虫嗪在姜中的最大残留限量值为0.3mg/kg。不合格原因可能是为快速控制虫害，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。蔬菜种植户法律意识及食品安全意识薄弱，为追求产量喷施药效明显的农药所致。</p>
		<p>《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，噻虫嗪在葱中的最大残留限量值为0.3mg/kg。不合格原因可能是为快速控制虫害，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。蔬菜种植户法律意识及食品安全意识薄弱，为追求产量喷施药效明显的农药所致。</p>
		<p>《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，噻虫嗪在黄瓜中的最大残留限量值为0.5mg/kg。不合格原因可能是为快速控制虫害，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。蔬菜种植户法律意识及食品安全意识薄弱，为追求产量喷施药效明显的农药所致。</p>
		<p>《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，噻虫嗪在豇豆中的最大残留限量值为0.3mg/kg。不合格原因可能是为快速控制虫害，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。</p>
		<p>《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，噻虫嗪在辣椒中的最大残留限量值为1mg/kg。不合格原因可能是为快速控制虫害，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。蔬菜种植户法律意识及食品安全意识薄弱，为追求产量喷施药效明显的农药所致。</p>
		<p>《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，噻虫嗪在结球甘蓝中的最大残留限量值为0.2mg/kg。不合格原因可能是为快速控制虫害，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。蔬菜种植户法律意识及食品安全意识薄弱，为追求产量喷施药效明显的农药所致。</p>
		<p>《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，噻虫嗪在茄子中的最大残留限量值为0.5mg/kg。不合格原因可能是为快速控制虫害，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。蔬菜种植户法律意识及食品安全意识薄弱，为追求产量喷施药效明显的农药所致。</p>

<p>7. 苯醚 甲环唑 (1批)</p>	<p>苯醚甲环唑是高效广谱杀菌剂，对蔬菜和瓜果等多种真菌性病害具有很好的防治作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用苯醚甲环唑超标的食品，对人体健康可能有一定影响。</p>	<p>《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，苯醚甲环唑在橙中的最大残留限量值为0.2mg/kg。橙中苯醚甲环唑残留量超标的原因，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残留量超标。</p>
<p>8. 吡虫啉 (40批)</p>	<p>吡虫啉属于一种内吸性杀虫剂，可层间传导，具有触杀和胃毒作用，容易被植物吸收，并在植物体内重新分配，有很好的根部内吸活性。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。</p>	<p>《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，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为 0.05 mg/kg。香蕉中吡虫啉残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，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以下。</p> <p>《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，吡虫啉在姜中的最大残留限量值为 0.5 mg/kg。姜中吡虫啉残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，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以下。</p>
<p>9. 吡唑 醚菌酯 (11批)</p>	<p>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。吡唑醚菌酯对黑星病、叶斑病等均有较好防治效果。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。</p>	<p>《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，吡唑醚菌酯在芒果中的最大残留限量值为 0.05 mg/kg。芒果中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以下。</p>

<p>10. 戊唑醇 (1批)</p>	<p>戊唑醇是一种具有保护、治疗和铲除作用的内吸性杀菌剂，对芒果炭疽病等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用戊唑醇超标的食品，对人体健康可能有一定影响。</p>	<p>《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，戊唑醇在芒果中的最大残留限量值为0.05mg/kg。芒果中戊唑醇残留量超标的原因，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，致使上市销售的产品中残留量超标。</p>
<p>11. 敌敌畏 (1批)</p>	<p>敌敌畏是一种广谱性杀虫、杀螨剂，具有触杀、胃毒和熏蒸作用，对人畜毒性大，易被皮肤吸收而中毒。敌敌畏气味对人体的危害比较大，可能会导致患者出现头痛和头晕的情况，也有可能引起恶心呕吐，并且还可能会出现腹痛和腹泻的症状。</p>	<p>《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，敌敌畏在苹果中的最大残留限量值为0.1mg/kg。苹果中敌敌畏残留量超标的原因，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，致使上市销售的产品中残留量超标。</p>
<p>12. 啶虫脒 (9批)</p>	<p>啶虫脒是一种具有触杀、渗透和传导作用的吡啶类杀虫剂。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用啶虫脒超标的食品，对人体健康可能有一定影响。</p>	<p>《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，芹菜中啶虫脒的最大残留限量为3mg/kg。啶虫脒超标，原因可能是为了快速控制虫害而加大用药量，也可能是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。</p> <p>《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，普通白菜中啶虫脒的最大残留限量为1mg/kg。啶虫脒超标，原因可能是为了快速控制虫害而加大用药量，也可能是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。</p> <p>《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，辣椒中啶虫脒的最大残留限量为0.2mg/kg。啶虫脒超标，原因可能是为了快速控制虫害而加大用药量，也可能是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。</p> <p>《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，豇豆中啶虫脒的最大残留限量为0.4mg/kg。啶虫脒超标，原因可能是为了快速控制虫害而加大用药量，也可能是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。</p>

13. 多菌灵 (3批)	多菌灵是一种广谱性杀菌剂，对植物由真菌引起的病害有防治效果。对人、畜、鱼类、蜜蜂等有低毒，虽说多菌灵属低毒农药，但对人的皮肤和眼睛有刺激反应，尤其是长期食用多菌灵超标的食物，存在致癌的风险。	《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，食豌豆中多菌灵的最大残留限量为0.02mg/kg。多菌灵超标，原因可能是为了快速控制虫害而加大用药量，也可能是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。
		《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，荔枝中多菌灵的最大残留限量为0.5mg/kg。多菌灵超标原因可能是为了快速控制虫害而加大用药量，也可能是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。
		《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，韭菜中多菌灵的最大残留限量为2mg/kg。多菌灵超标原因可能是为了快速控制虫害而加大用药量，也可能是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。
14. 毒死蜱 (18批)	毒死蜱又名氯吡硫磷，是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱超标的食品，可能会引起头昏、头痛、无力、呕吐等症状，甚至还可能导致癫痫样抽搐。	《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，芹菜中毒死蜱残留限量值不得超过0.05 mg/kg。毒死蜱超标原因可能是为了快速控制虫害而加大用药量，也可能是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。
		《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，韭菜中毒死蜱残留限量值不得超过0.02 mg/kg。毒死蜱超标原因可能是为了快速控制虫害而加大用药量，也可能是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。
		《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，菠菜中毒死蜱残留限量值不得超过0.02 mg/kg。毒死蜱超标原因可能是为了快速控制虫害而加大用药量，也可能是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。
		《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，大白菜、普通白菜中毒死蜱残留限量值不得超过0.02 mg/kg。毒死蜱超标原因可能是为了快速控制虫害而加大用药量，也可能是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。
		《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，辣椒中毒死蜱残留限量值不得超过0.02 mg/kg。毒死蜱超标原因可能是为了快速控制虫害而加大用药量，也可能是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。
		《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，姜中毒死蜱残留限量值不得超过0.02 mg/kg。毒死蜱超标原因可能是为了快速控制虫害而加大用药量，也可能是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。

<p>15. 氟虫腓 (1批)</p>	<p>氟虫腓是一种苯基吡唑类杀虫剂、杀虫谱广，对害虫以胃毒作用为主，兼有触杀和一定的内吸作用。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。</p>	<p>《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，普通白菜残留限量值不得超过0.02 mg/kg。氟虫腓超标原因可能是为了快速控制虫害而加大用药量，也可能是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。</p>
<p>16. 腐霉利 (11批次)</p>	<p>腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，具有保护和治疗双重作用。主要用于蔬菜灰霉病防治。含腐霉利的蔬菜通常会对眼睛和皮肤造成一定的刺激，如果食用者的身体里腐霉利的含量较多时，可通过血液循环到达身体各个神经肌肉接头处，造成神经功能紊乱，进而对人体健康产生不良影响。</p>	<p>《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，韭菜腐霉利残留限量值不得超过0.2 mg/kg，《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》(GB 2763.1-2022)中规定，韭菜腐霉利残留限量值不得超过5 mg/kg。韭菜中氟虫腓超标原因可能是为了快速控制虫害而加大用药量，腐霉利降解慢，安全间隔期较长，也可能是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。</p>

<p>17. 甲氨基阿维菌素苯甲酸盐 (4批次)</p>	<p>甲氨基阿维菌素苯甲酸盐是一种大环内酯类杀虫剂，具有触杀、胃毒和组织渗透作用，对豇豆中蓟马、豆荚螟等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲氨基阿维菌素苯甲酸盐超标的食品，对人体健康可能有一定影响。</p>	<p>《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，甲氨基阿维菌素苯甲酸盐在豇豆中的最大残留限量值为0.015mg/kg，《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》(GB 2763.1—2022)中规定，甲氨基阿维菌素苯甲酸盐在豇豆中的最大残留限量值为0.2mg/kg。豇豆中甲氨基阿维菌素苯甲酸盐残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，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。</p>
		<p>《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，甲氨基阿维菌素苯甲酸盐在大白菜、油麦菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。大白菜中甲氨基阿维菌素苯甲酸盐残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，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。</p>
		<p>《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，甲氨基阿维菌素苯甲酸盐在辣椒中的最大残留限量值为0.02mg/kg。辣椒中甲氨基阿维菌素苯甲酸盐残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，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。</p>
<p>18. 甲拌磷 (11批次)</p>	<p>甲拌磷是一种高毒的内吸性杀虫剂、杀螨剂，具有触杀、胃毒、熏蒸等作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲拌磷超标的食品，对人体健康有一定影响。</p>	<p>《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，芹菜、姜中甲拌磷的最大残留限量值为0.01mg/kg。甲拌磷超标的原因，可能是在种植过程中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以下。</p>

<p>19. 腈苯唑 (9批次)</p>	<p>腈苯唑：又叫唑菌腈、苯腈唑，属高效、低毒、低残留、内吸传导型杀菌剂，能抑制病原菌菌丝的伸长，阻止已发芽的病菌孢子侵入作物组织。果树上主要用于防治香蕉叶斑病，桃褐腐病。长期食用农药残留超标的食物，可能会刺激肠胃，引起腹泻、呕吐，严重的会对身体健康造成影响。</p>	<p>《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，腈苯唑在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg。香蕉中腈苯唑超标的原因，可能是种植户对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。</p>
<p>20. 乐果 (4批次)</p>	<p>乐果是一种杀虫范围较广的高效、低毒有机磷杀虫剂，具有内吸、触杀作用。当进入机体后，在肝脏缓慢氧化为氧化乐果，其毒性是乐果的300倍。它是有机磷中毒中最易引起反跳的农药。属中等毒性农药。</p>	<p>《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，乐果在黄瓜、辣椒中的最大残留限量值为0.01mg/kg。黄瓜、辣椒中乐果超标的原因，可能是种植户对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。</p>

<p>21. 联苯菊酯 (4批次)</p>	<p>联苯菊酯主要用于防治棉铃虫，棉红蜘蛛，桃小食心虫，梨小食心虫，山楂叶螨，柑桔红蜘蛛等20多种害虫。对人畜毒性中等，对鱼毒性很高。对皮肤和眼睛无刺激作用，无致畸、致癌、致突变作用。长期使用联苯菊酯超标的食物，对人体健康有害。</p>	<p>《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，联苯菊酯在柑、橘、柚中的最大残留限量为0.05mg/kg。联苯菊酯超标的原因，可能是种植户对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。</p>
<p>22. 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 (2批次)</p>	<p>氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯又叫三氟氯氟菊酯，是一种拟除虫菊酯类农药，适用防治棉花、花生、大豆、果树、蔬菜、烟草上多种害虫、害螨，也可用于防治多种地表和公共卫生害虫，可以有效地防治棉花、果树、蔬菜、大豆等作物上的多种害虫，也能防治动物体上的寄生虫，具有杀虫广谱、高效、速度快、持效期长的特点，对眼睛和皮肤有刺激作用。</p>	<p>《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，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在韭菜中的最大残留限量为0.5mg/kg。韭菜中不合格的原因可能是：种植者未严格遵守农药安全间隔期相关规定，施药后，为达到快速上市追求利益最大化，提前将产品收获上市，或是在采收期间使用农药，导致农药残留超标。</p> <p>《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，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在荔枝中的最大残留限量为0.1mg/kg。荔枝中不合格的原因可能是：种植者未严格遵守农药安全间隔期相关规定，施药后，为达到快速上市追求利益最大化，提前将产品收获上市，或是在采收期间使用农药，导致农药残留超标。</p>

<p>23. 氯唑磷 (1批次)</p>	<p>氯唑磷，有机磷杀虫剂和杀线虫剂，有触杀、胃毒和内吸作用。用于玉米、棉花、水稻、甜菜、草皮和蔬菜上，防治长蝽象、南瓜十二星叶甲、日本丽金龟、线虫、种蝇等害虫。可作土壤处理剂，也可以进行种子处理或叶面喷施。氯唑磷残留超标的农产品可能对人体健康构成威胁。长期摄入氯唑磷残留超标的农产品可能导致中毒、生殖系统问题和免疫系统功能受损等健康问题。</p>	<p>《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，氯唑磷在柑橘中的最大残留限量为0.01mg/kg。柑橘中不合格的原因可能是：种植者未严格遵守农药安全间隔期相关规定，施药后，为达到快速上市追求利益最大化，提前将产品收获上市，或是在采收期间使用农药，导致农药残留超标。</p>
<p>24. 咪鲜胺和咪鲜胺锰盐 (12批)</p>	<p>咪鲜胺和咪鲜胺锰盐属于咪唑类杀菌剂，为广谱性杀菌剂，对多种作物由子囊菌和半知菌引起的病害具有明显的防效，对大田作物、水果蔬菜上的多种病害具有治疗和铲除作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。</p>	<p>《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，咪鲜胺和咪鲜胺锰盐在山药中的最大残留限量值为0.3mg/kg。山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标的原因，可能是为控制病情不遵守休药期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。</p>

<p>25. 烯唑醇 (4批次)</p>	<p>烯唑醇是三唑类的杀菌剂，对香蕉的香蕉叶斑病效果好，具有治疗和保护作用，并且烯唑醇的药效相对较持久，所以深受用户喜爱。该物质对人类具有毒性，可能会导致中毒反应，因此在使用药物时需要注意个人的安全。</p>	<p>《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，烯唑醇在香蕉中的最大残留限量值为2mg/kg。香蕉中烯唑醇超标的原因，可能是为控制病情不遵守休药期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。</p>
<p>26. 乙酰甲胺磷 (1批次)</p>	<p>乙酰甲胺磷，是内吸性的有机磷类杀虫剂，用于果树、葡萄、棉花、大豆、花生、甜菜、芸苔、芹菜、豆荚等，防治咀嚼式口器和刺吸式口器害虫，如蚜虫、蓟马、鳞翅目害虫、蠕虫、锯蝇、叶蝉、毛虫等。有关专家表示，果蔬食品中少量乙酰甲胺磷残留不会导致急性中毒，但长期食用乙酰甲胺磷残留超标的生鲜水果蔬菜，可能对人体健康产生一定的不良影响。</p>	<p>《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，乙酰甲胺磷在芒果中的最大残留限量值为0.02mg/kg。乙酰甲胺磷残留量超标的原因，可能是果农为操纵控制病情不遵守休药期规定所致。</p>

<p>27. 氧乐果 (3批次)</p>	<p>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，主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氧乐果超标的食品，对人体健康可能有一定影响。</p>	<p>《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，氧乐果在蔬菜水果中的最大残留限量值均为0.02mg/kg。豇豆、柑橘、黄瓜中氧乐果残留量超标的原因，可能是种植户可能是为控制病情不遵守休药期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。</p>
------------------------------	---	---

表4:

兽药残留超标问题（31批次）

<p>1. 地西洋 (1批次)</p>	<p>地西洋又名安定，为苯二氮卓类镇静催眠药，临床上用于抗焦虑、镇静催眠、抗癫痫和抗惊厥。地西洋超过一定剂量可能会引起人体嗜睡、疲乏、动作失调、精神混乱等，严重者还可能出现心律失常、昏迷等症状。</p>	<p>《食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)中规定，地西洋药物允许作食用动物的治疗用，但在动物性食品中不得检出。淡水鱼中检出地西洋，可能是经营者运输过程中为降低新鲜活鱼对外界的感知能力，降低新陈代谢，保证其经过运输后仍然鲜活，而违规使用地西洋。</p>
<p>2. 恩诺沙星 (14批次)</p>	<p>恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，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。长期摄入检出恩诺沙星的动物性食品，可能会引起轻度胃肠道刺激或不适、头痛、头晕、睡眠不良等症状，过多摄入还可能引起肝损害。</p>	<p>《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（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）在牛肉中的最高残留限量为100 μg/kg。牛肉、恩诺沙星超标的原因，可能是不遵守休药期的长短与药物在动物体内的消除率和残留量。</p> <p>《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（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）在猪肉中的最高残留限量为100 μg/kg。猪肉恩诺沙星超标的原因，可能是在养殖过程中，存在长期和随意使用药物添加剂的现象。</p> <p>《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（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）在鱼（皮+肉）中的最高残留限量为100 μg/kg。淡水鱼恩诺沙星超标的原因，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，致使上市销售时产品中的药物残留未降解至标准限量以下。</p> <p>《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（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）在牛蛙中的最高残留限量为100 μg/kg。牛蛙中恩诺沙星超标的原因，可能是屠宰前使用兽药用来掩饰有病畜禽临床症状，以逃避宰前检验，造成牛蛙中的兽药残留。</p>

<p>3.氟苯尼考 (1批)</p>	<p>氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是原农业部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、牛、鸡、鱼的细菌性疾病。氟苯尼考的不正确使用、频繁滥用，对畜禽等产生一定的免疫抑制作用。人类长期食用氟苯尼考残留超标的动物源性产品，容易损害人体骨髓造血机能，引起粒细胞缺乏、溶血性贫血，甚至死亡等。</p>	<p>《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，氟苯尼考(以氟苯尼考和氟苯尼考胺之和计)，在猪肉中最高残留限量为300 μg/kg。猪肉中氟苯尼考超标原因：可能由于饲料添加或者畜禽疾病治疗导致残留积累在畜禽体内。</p>
<p>4.呋喃唑酮 (4批次)</p>	<p>呋喃唑酮属于硝基呋喃类广谱抗生素，硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，和蛋白质结合而相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反应硝基呋喃类药物的残留状况。硝基呋喃类药物及其代谢物可能会引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死等病症，对人类健康造成危害。</p>	<p>《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》(农业农村部公告第250号)规定食品动物中禁止使用呋喃唑酮。 牛蛙大多是高密度养殖、高强度投喂，为了提高牛蛙的存活率，养殖户只能大量投喂抗生素，牛蛙中检出呋喃唑酮代谢物的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。 淡水鱼中检出呋喃唑酮代谢物的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。</p>

<p>5. 呋喃西林 (1批次)</p>	<p>呋喃西林属于硝基呋喃类药物的一种，硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，和蛋白质结合而相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反应硝基呋喃类药物的残留状况。硝基呋喃类药物及其代谢物可能会引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死等病症，对人类健康造成危害。</p>	<p>《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）规定食品动物中禁止使用呋喃西林。牛蛙大多是高密度养殖、高强度投喂，为了提高牛蛙的存活率，养殖户只能大量投喂抗生素，牛蛙中检出呋喃西林代谢物的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。</p>
<p>6. 磺胺类总量 (4批次)</p>	<p>磺胺类药是一类广谱抗菌药，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用。磺胺类药物在体内作用和代谢时间较长，长期食用磺胺类药物超标的牛肉，可能引发泌尿系统、肝脏损伤。</p>	<p>《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，磺胺类总量猪肉中的最高残留限量为100 μg/kg。超标原因可能是在养殖过程中为快速控制疫病，养殖户违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时药物残留超标。</p>
<p>7. 甲硝唑 (2批次)</p>	<p>甲硝唑是硝基咪唑类抗原虫药，长期大量食用检出甲硝唑的食品，可能在人体内蓄积，导致消化道症状、神经系统症状、皮肤症状等。</p>	<p>《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，甲硝唑为允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。鸡蛋中检出甲硝唑的原因可能是养殖环节未严格控制休药期或超限量使用导致残留超标。</p>

<p>8.甲氧苄啶 (2批次)</p>	<p>甲氧苄啶属于二氨基嘧啶类药物，常与磺胺类药物一同使用，以达到抗菌增效的效果，所以又称为磺胺增效剂。长期摄入甲氧苄啶超标的食物，可能造成其在人体中蓄积，产生耐药性。</p>	<p>《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，甲氧苄啶在猪肉中的最大残留限量为50μg/kg。甲氧苄啶超标的原因可能是养殖者未严格执行休药期有关规定，违规使用兽药。</p>
<p>9.诺氟沙星 (1批次)</p>	<p>诺氟沙星为氟喹诺酮类抗菌药，具广谱抗菌作用，尤其对需氧革兰阴性杆菌的抗菌活性高。摄入诺氟沙星超标的食品可能会使人体产生不良反应，有可能影响未成年人的骨骼生长，延缓发育。</p>	<p>《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，诺氟沙星在牛蛙中的最大残留限量为2μg/kg。牛蛙中诺氟沙星超标的原因，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，致使上市销售时产品中的药物残留未降解至标准限量以下。</p>
<p>10.五氯酚酸钠 (1批次)</p>	<p>五氯酚酸钠属于有机氯农药，常被用作除草剂、杀菌剂。五氯酚酸钠由于其水溶性，易造成水或土壤污染，并且能通过食物链作用进入牲畜体内，进而进入人体内。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，可能会对人体的肝、肾及中枢神经系统造成损害。</p>	<p>《动物性食品中兽药最高残留限量》(农业部公告第250号)中规定，五氯酚酸钠为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。鱼中检出五氯酚酸钠是养殖户违规使用相关兽药。</p>

表5:

食品添加剂超范围超限量（51批次）

<p>1.苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） (4批次)</p>	<p>苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有良好的抑制作用。长期食用苯甲酸及其钠盐超标的食品，可能导致肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。</p>	<p>《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）在酱卤肉制品中不得使用。酱卤肉制品中检出苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用。</p> <p>《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，豆腐中不得使用苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）。豆腐中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）检测结果超标的原因，可能是生产经营企业为延长产品保质期或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用。</p>
<p>2.山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） (1批次)</p>	<p>山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。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。</p>	<p>《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，熟肉制品（除肉灌肠类外）山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）的最大使用量为0.075g/kg。酱卤肉制品中山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）不合格的原因，可能是生产经营企业为延长产品保质期，也可能是弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围、超限量使用。</p>
<p>3.三氯蔗糖 (3批次)</p>	<p>三氯蔗糖又名蔗糖素、蔗糖精，是食品生产中常用的甜味剂。长期食用三氯蔗糖超标的食品，可能会对健康造成一定影响。</p>	<p>《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，调味面制品中三氯蔗糖的最大使用量为0.6g/kg。调味面制品中三氯蔗糖超标的原因，一是企业为增加产品甜度，从而超限量使用甜味剂；二是其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高；三是使用时不计量或计量不准确。</p>

<p>4.脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） (8批次)</p>	<p>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，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。</p>	<p>《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2014)中规定，面包、糕点中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）最大使用量为0.5g/kg。面包、糕点中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）检验值超标的原因，可能是生产企业为防止食品腐败变质超限量使用；也可能是其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高；还可能是在添加过程中未准确计量。</p>
		<p>《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2014)中规定，脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）在米粉制品中不得使用脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。米粉制品中检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）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限量超范围使用；也可能是其使用的复配添加剂中含有该添加剂。</p>
<p>5.纳他霉素 (1批次)</p>	<p>纳他霉素是一种由链霉菌发酵产生的天然抗真菌化合物，属于多烯大环内酯类，既可以广泛有效地抑制各种霉菌、酵母菌的生长，又能抑制真菌毒素的产生，是一种食品防腐剂。</p>	<p>《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2014)中规定，允许在糕点类食品表面采用混悬液喷雾或浸泡方式使用纳他霉素，其残留量应小于10mg/kg。纳他霉素检验值超标的原因，可能是企业为了防止食品腐败变质、延长产品保质期而超限量使用，也可能是在使用过程中未计量或计量不准确。</p>
<p>6.甜蜜素 (1批次)</p>	<p>甜蜜素化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用的合成甜味剂，甜度是蔗糖的30-40倍。甜蜜素在体内不参与代谢，吸收后主要分布于肝、肾、胃肠道和脾，60%经粪便排出，40%经尿液排出，可透过胎盘屏障。大剂量使用甜蜜素可能导致腹泻。食品中添加甜蜜素会导致胃肠道一些器官DNA损伤。</p>	<p>《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2014)中规定，酱腌菜中甜蜜素的最大允许使用量为1.0g/kg。酱腌菜（腌渍的蔬菜）甜蜜素超标原因可能是生产者为了增加产品甜味或改善口感、减低成本而超范围或超限量使用导致。</p>

<p>7.糖精钠 (3批次)</p>	<p>糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂，在人体内不被吸收，不产生热量，大部分经肾排出而不损害肾功能。但如果长期摄入糖精钠超标的食品，可能会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。</p>	<p>《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2014)中规定，食醋中不得使用糖精钠(以糖精计)。白醋中检出糖精钠(以糖精计)的原因，可能是企业为增加产品口感而超范围使用甜味剂。</p> <p>《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2014)中规定，酱腌菜(腌渍的蔬菜)中糖精钠(以糖精计)的限值为0.15g/kg。酱腌菜中糖精钠(以糖精计)超标的原因分析：可能是生产企业为延长产品保质期，或有更好的卖相或口感，超范围、超限量使用食品添加剂；或者对标准和相关规定的理解不到位，没有正确掌握各食品添加剂的使用量。</p> <p>《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2014)中规定，带壳的熟制坚果与籽类中糖精钠(以糖精计)的最大使用量为1.2g/kg，脱壳的熟制坚果与籽类中糖精钠(以糖精计)的最大使用量为1.0g/kg。炒货食品及坚果制品中糖精钠(以糖精计)检测值超标的原因，可能是生产过程中计量不准导致终产品糖精钠(以糖精计)超标，也可能是生产企业为增加甜度而过量添加。</p>
<p>8.防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和大于1 (5批次)</p>	<p>防腐剂是常见的食品添加剂，指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。长期食用防腐剂超标的食品会对人体健康造成损害。</p>	<p>《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2014)中规定，防腐剂在混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。糕点、酱腌菜、辣椒酱中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和和检测值超标的原因，可能是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量。</p>
<p>9.二氧化硫残留量 (8批次)</p>	<p>二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，食品加工企业一般选择亚硫酸盐作为漂白剂、防腐剂添加到食品中，如焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠等，其主要作用是通过还原等化学作用消耗食品中的氧，破坏、抑制食品氧化酶活性和食品的发色因素，使食品色素褪色或免于褐变，同时还具有一定的防腐作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体造成健康危害，但过量食用会引起如恶心、咽喉不适等症状。</p>	<p>《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2014)中规定，二氧化硫(以二氧化硫残留量计)在腌渍的蔬菜中最大使用量为0.1g/kg。腌渍的蔬菜中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为了提高产品色泽而超量使用二氧化硫；也可能是使用时不计量或计量不准确；还可能由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所造成。</p> <p>《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2014)中规定，二氧化硫(以二氧化硫残留量计)，其他香辛料为不得使用。香辛料中二氧化硫残留量超标的原因，其一，可能是香辛料在生产过程中存在硫磺熏蒸的工艺或违法使用二氧化硫类添加剂，造成二氧化硫类残留；其二，也可能是植物的生长过程中，大气中的二氧化硫通过植物体的叶面气孔进入植物体内，其土壤或水中的结合态的二氧化硫通过植物的吸收作用进入到植物体内。进入植物体的二氧化硫，很容易和植物体内的醛酮类化合物中糖类化合物等发生反应生成结合态的亚硫酸，所以植物体内都有一定含量的游离态和结合态的二氧化硫。</p> <p>《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2014)中规定，熟制坚果与籽类食品中不得使用二氧化硫。熟制坚果与籽类食品中检出二氧化硫残留量的原因，可能是生产企业为改善产品色泽而超范围使用二氧化硫。</p> <p>《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760—2014)中规定，二氧化硫(以二氧化硫残留量计)在半固体复合调味料中最大使用量为0.05g/kg。辣椒酱中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为了提高产品色泽而超量使用二氧化硫，也可能是使用时不计量或计量不准确，还可能由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所造成。</p>

<p>10.亚硫酸盐 (以SO₂计) (2批次)</p>	<p>亚硫酸盐 (以SO₂计) 是常用的漂白剂、防腐剂和抗氧化剂。亚硫酸盐使用后会产生二氧化硫残留, 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, 但过量食用会刺激胃肠道。</p>	<p>《豆芽卫生标准》(GB 22556—2008) 中规定, 亚硫酸盐 (以SO₂计) 在豆芽中的最大残留限量值为0.02g/kg。豆芽中亚硫酸盐超标的原因, 可能是为使豆芽外观白净, 使用加入漂白剂的水进行浸泡。</p>
<p>11.亚硝酸盐 (3批次)</p>	<p>亚硝酸盐和硝酸盐是自然界中普遍存在的含氮无机化合物。可作为食品添加剂应用于肉制品中, 常见的亚硝酸盐主要有亚硝酸钠和亚硝酸钾, 其外观与食盐类似, 呈白色至淡黄色, 粉末或颗粒状, 无臭, 味微咸, 易潮解和溶于水。亚硝酸盐能够让其长期保持肉鲜色亮, 增加储存时间。如果食用含亚硝酸盐过量的肉制品也会引起食物中毒。</p>	<p>《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2014) 规定亚硝酸钠、亚硝酸钾可作为护色剂、防腐剂在腌腊肉制品、酱卤肉制品和熏、烧、烤肉等加工中使用, 并规定了最大残留量为30mg/kg。原卫生部、原国家食品药品监督管理局《关于禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐的公告》(卫生部公告2012年第10号) 禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐 (亚硝酸钠、亚硝酸钾) (酱卤肉制品 (自制) 风险监测参考本底值10mg/kg)。餐饮单位酱卤肉食品中检出亚硝酸盐 (以NO₂-计) 的原因可能是存储不当, 使亚硝酸盐发生自行发酵; 或者在加工过程中与存在亚硝酸盐的原材料混合使用等。</p>
<p>12.铝的残留量 (干样品, 以Al计) (12批次)</p>	<p>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。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害, 但长期食用铝超标的食品会导致运动和学习记忆能力下降, 影响儿童智力发育。</p>	<p>《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、粉条中铝的最大残留限量值 (干样品, 以Al计) 为200mg/kg。粉丝、粉条中铝的残留量 (干样品, 以Al计) 超标的原因, 可能是企业在生产加工过程中未控制好含铝食品添加剂的使用量, 也可能是其使用的复配食品添加剂中铝含量过高。</p> <p>《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2014) 中规定, 油条中铝的最大残留限量值 (干样品, 以Al计) 为100mg/kg。油条中铝的残留量 (干样品, 以Al计) 超标的原因, 可能是生产者为了提升油条口感, 在生产加工过程中超限量使用含铝添加剂, 或者其使用的复配添加剂中的铝含量过高导致。</p>

表6:

质量指标不达标 (30批次)

1.过氧化值 (以脂肪计) (22批次)	过氧化值是油脂酸败的早期指标, 主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害, 但长期食用过氧化值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 膨化食品》(GB 17401—2014) 中规定, 膨化食品中过氧化值 (以脂肪计) 的最大限量值为0.25g/100g; 膨化食品中过氧化值 (以脂肪计) 检测值超标的原因, 可能是食品在加工过程中, 使用变质油脂原料; 也可能是食品储存过程中, 环境温湿度过高、阳光直射或贮存时间过长等, 加速油脂的酸败。
		《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》(GB 19300—2014) 中规定, 熟制花生、青豆中过氧化值 (以脂肪计) 的最大限量值为0.5g/100g。熟制花生、青豆中过氧化值 (以脂肪计) 检测值超标的原因, 可能是原料中的脂肪已经被氧化, 也可能与产品在储运过程中环境条件控制不当等有关。产品明示标准和质量要求《调味面制品》(Q/DSS 0001S—2022) 中规定, 调味面制品中过氧化值 (以脂肪计) 的最大限量值为0.25g/100g。调味面制品中过氧化值 (以脂肪计) 检测值超标的原因, 可能是原料中的油脂已经氧化, 使得终产品中过氧化值超标; 也可能是产品生产、储存、运输过程中环境条件控制不当, 导致油脂氧化变质。
		《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。糕点中过氧化值 (以脂肪计) 检测值超标的原因, 可能是生产企业对原料把关不严, 使用劣质原料进行生产, 或是企业的生产工艺不达标, 使得终产品油脂氧化; 也可能是产品储运条件不当所致。
2.酸价 (以脂肪计) (4批次)	酸价, 又称酸值, 主要反映食品中油脂的酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇等异味, 严重超标时会产生醛酮类化合物, 长期摄入酸价超标的食品会对健康有一定影响。	《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099—2015) 中规定, 糕点中酸价 (以脂肪计) 的最大限量值为5mg/g。糕点中酸价 (以脂肪计) 检测值超标的原因, 可能是糕点保存不当或存放过久导致原料中的油脂发生氧化; 也可能是生产过程中, 对操作工艺控制不严, 温度过高, 时间过久, 促使其含有的油脂加速氧化变质。
		《食品安全国家标准 膨化食品》(GB17401—2014) 中规定, 膨化食品中酸价 (以脂肪计) (KOH) 的最大限量值为5mg/g。膨化食品中酸价 (以脂肪计) (KOH) 检验值超标的原因, 可能是为节约成本购买不合格原料, 用于油炸的原料用油自身酸价不合格; 也可能是在烘烤或油炸过程中的温度、时间不合适, 造成产品中油脂氧化。
		《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》(GB 19300—2014) 中规定, 熟制坚果与籽类食品中酸价 (以脂肪计) 的最大限量值为3mg/g。熟制坚果与籽类食品中酸价 (以脂肪计) 检测值超标的原因, 可能是企业原料采购把关不严, 也可能是生产工艺不达标, 还可能与产品储藏条件不当有关。
		《食品安全国家标准 植物油》(GB 2716—2018) 中规定, 煎炸植物油中酸价的最大限量值为5mg/g。煎炸植物油中酸价检验值超标的原因, 可能是由于油质不纯和煎炸过程中的高温氧化等原因造成的。

<p>3.总酸 (以乙酸计) (1批次)</p>	<p>总酸是食醋的特征性品质指标之一。一般而言，总酸含量越高说明食醋发酵程度越高，酸味越浓。总酸不合格主要影响产品的品质。</p>	<p>《食品安全国家标准 食醋》(GB 2719—2018)中规定，食醋中总酸(以乙酸计)≥3.5g/100mL，该批次产品中总酸(以乙酸计)检测值既不符合食品安全国家标准规定，也不符合标签明示值规定“总酸≥3.5克/100mL”。食醋中总酸(以乙酸计)含量不达标的原因，可能是生产企业生产工艺控制不严，未按产品标签明示要求组织生产；还可能是出厂检验把关不严造成。</p>
<p>4.蛋白质 (1批次)</p>	<p>蛋白质是由氨基酸以肽键连接在一起，并形成一定空间结构的高分子有机化合物。蛋白质是构成机体组织、器官的重要成分，是构成机体多种重要生理活性物质的成分，还能供给能量。</p>	<p>根据产品明示标准及质量要求《腐竹、豆油皮及制品》(Q/HTS 0001S-2020)中的规定，腐竹的蛋白质含量应≥38.0g/100g。腐竹中蛋白质含量不达标的原因可能是生产企业以次充好，也可能是企业未进行严格的出厂检验保证产品质量。</p>
<p>5.氨基酸态氮(以氮计) (1批次)</p>	<p>氨基酸态氮是调味料酒的特征性品质指标之一。氨基酸态氮含量越高，调味料酒的质量越好，鲜味越浓。氨基酸态氮不合格，主要影响调味料酒产品的风味。</p>	<p>《调味料酒》(SB/T 10416-2007)中规定，料酒中氨基酸态氮≥0.2g/L，该批次产品中氨基酸态氮(以氮计)检测值产品明示标准规定“氨基酸态氮≥0.2g/L”。料酒中氨基酸态氮含量不达标原因，可能是产品生产工艺不符合标准要求，未达到要求发酵的时间；也有可能是产品配方缺陷的问题；还有可能存在个别企业在生产过程中为降低成本而故意掺假的问题。</p>
<p>6.酒精度 (1批次)</p>	<p>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，含量水平主要反映产品品质。</p>	<p>《葡萄酒》(GB/T 15037-2006)中规定，酒精度≥7.0%vol，实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。酒精度超过产品标签明示要求的原因，可能是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。</p>

表7:

非法添加物（14批次）

<p>1.6-苄基腺嘌呤(6-BA) (12批次)</p>	<p>6-苄基腺嘌呤(6-BA)为植物生长调节剂，也是第一个人工合成的细胞分裂素，具有抑制植物叶内叶绿素、核酸和蛋白质分解，调运氨基酸、生长素、无机盐等多种效能，广泛应用于农业、果树、园艺等培育生产过程中，在植物增产和保鲜等方面有良好效果。在豆芽制发过程中使用6-苄基腺嘌呤有助于豆芽细胞分裂，使豆芽粗壮且无根，不仅产量会大为提高，生产周期也会大幅缩短。使用6-苄基腺嘌呤制发的豆芽外形美观、白嫩无根、芽体粗壮。</p>	<p>《国家食品药品监督管理总局、农业部、国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告（2015年第11号）》规定，豆芽中禁止使用6-苄基腺嘌呤。豆芽中6-苄基腺嘌呤(6-BA)不合格原因可能是部分不法商家为了加速豆芽的生长速度、获取更大利润而非法添加6-苄基腺嘌呤(6-BA)，而餐饮环节采购不注重产品质量、未对产品进行相关项目检测或者从非正规渠道采购了不合格的豆芽产品</p>
<p>2.4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计) (2批次)</p>	<p>4-氯苯氧乙酸钠是植物生长调节剂类农药，可以促进植物体内的生物合成和生物转移，不仅可防止落花落果、提高做果率、增进果实生长速度、促进提前成熟，还能达到改善植物品质目的。使用4-氯苯氧乙酸钠可减少豆芽根部萌发，加速细胞分裂，使豆芽更加肥嫩、粗壮，提高豆芽的产量。</p>	<p>《国家食品药品监督管理总局、农业部、国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告（2015年第11号）》规定，豆芽中禁止使用4-氯苯氧乙酸钠。豆芽中检出4-氯苯氧乙酸钠可能是由于豆芽生产商在生产过程中为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量而违规使用。</p>

表8:

重金属污染问题（4批次）

<p>1.铅（以Pb计） （3批次）</p>	<p>铅是最常见的重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素，可在人体内蓄积。长期摄入铅含量超标的食品，会对血液系统、神经系统产生损害。</p>	<p>《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）中规定，铅（以Pb计）在豆芽、胡萝卜中的最大限量值为0.1mg/kg。豆芽、胡萝卜中铅（以Pb计）检测值超标的原因，可能是种植的土壤或水源受到重金属污染，导致蔬菜中铅含量超标；也可能种植、收割、加工、运输等过程中受到人为污染。</p>
<p>2.铬（以Cr计） （1批次）</p>	<p>铬（Cr）广泛存在于自然环境中，是人体必需的微量元素，同时也是一种毒性很大的重金属，摄入过多会对人体产生危害。其中六价铬已被美国环境保护局确定为17种高度危险的毒性物质之一，可导致皮肤过敏、溃疡，鼻中隔穿孔和支气管哮喘等，是已知的致癌物。过量含铬化合物进入人体可能引起肾脏损伤，引发肾功能及尿中酶和蛋白含量的改变，严重的可能导致肾脏坏死。</p>	<p>《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，铬在肉冻中限量为1.0 mg/kg。肉冻中铬（以 Cr 计）检测值超标的原因，可能是一些不良商贩为了增加韧性和口感，在肉皮冻中掺入了工业明胶。</p>

表9:

其它污染物（116批次）

<p>1.苯并[a]芘 (1批次)</p>	<p>苯并[a]芘是持久性有机污染物多环芳烃化合物的一种，化学性质较稳定，具有致畸、致癌和生殖毒性，2010年被国际癌症研究机构（IARC）评估为1类致癌物。</p>	<p>《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）中规定，油脂及其制品中苯并[a]芘的最大限量值为10μg/kg。食用植物油中苯并[a]芘检测值超标的原因，可能是生产过程中对原料反复烘烤或蒸炒时，高温导致苯并[a]芘含量上升；也可能是加工过程中接触润滑油、使用不符合要求的浸提溶剂等造成污染；还可能是油料作物在种植、收储、晾晒过程中受到土壤、水和大气中的苯并[a]芘污染。</p>
<p>2.阴离子合成洗涤剂 (115批次)</p>	<p>阴离子合成洗涤剂，即我们日常生活中经常用到的洗洁精、洗衣粉、洗衣液等洗涤剂的主要成分，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，其主要成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质，在消毒企业中广泛使用。虽然其毒性较低，但对机体有持久的慢性毒性作用，长期摄入，会对皮肤、肝脏等有损伤作用，还可能引起人体呼吸系统的过敏反应。</p>	<p>按照国家标准《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016），采用化学消毒法的餐（饮）具阴离子合成洗涤剂应不得检出。不合格的原因可能是清洗餐具所用洗涤剂、消毒剂不合格，造成的二次污染，也可能是使用过量的洗涤剂、消毒剂或水冲洗不充分、不彻底，造成餐具上残留，还有可能是餐具数量过多，洗涤剂、消毒剂浸泡餐具重复使用，造成交叉污染，使得阴离子洗涤剂残留在餐具中。</p>

表10:

标签和净含量（1批次）

1.标签和净含量 (1批次)	<p>食品标签是食品包装上的文字、图形、符号及一切说明物。标签和净含量虽然不涉及产品内在质量问题，但这是消费者了解产品信息的重要来源，不合格标签容易误导消费者，损害消费者的知情权。</p>	<p>钠含量：根据GB28050-2011《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》，钠含量允许误差范围不超过营养标签标示值的1.2倍。出现标签及净含量不合格的可能原因有：（1）由于食品标准更新较快，作为食品质量安全第一责任人的生产企业对标签标准（GB 7718-2011、GB 28050-2011等）理解不够全面，或是对标签标注工作不够重视；（2）部分企业对原材料没有进行严格把关，原材料中添加的食品添加剂具体成份不明确，导致配料表漏标带入到产品中的食品添加剂名称；（3）生产者刻意隐瞒食品原料和食品添加剂使用的相关信息；（4）生产线存在缺陷导致产品包装过程定量不准确。</p>
---------------------------	--	---

备注：因同一批次不合格样品可能有多个不合格项，所以此表不合格批次之和大于文中通报数据。

