不合格信息小贴士

1. 甜蜜素

化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味添加剂，其甜度是蔗糖的30～40倍，长期过量食用甜蜜素超标的食品，会对人体健康造成一定影响。造成不合格的原因是生产企业为了增加食品的甜味或改善口感添，在食品生产过程超范围或超剂量使用。

1. 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。人体长期摄入会造成健康损害。超标可能是种植中过量或不规范施用，也可能是施用后，未经有效的安全间隔期，植株内的残留还未被分解完全便开始采收和销售，从而导致检出超标。

1. 酸价

酸价主要反映油脂酸败程度。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。酸价检测值超标的原因，可能是企业对原料采购把关不严，可能是产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致氧化酸败。

1. 咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

是一种广谱高效杀菌剂。急性毒性分级标准为低毒级，一般只对皮肤、眼有刺激症状，经口中毒低，无中毒报道。相关研究未见遗传毒性和致癌性。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。

1. 黄曲霉毒素B₁

主要是由黄曲霉和寄生曲霉等真菌产生的一类有毒次生代谢物，其中黄曲霉毒素 B₁ 毒性最强，是已知的化学物质中致癌性最强的一种，人体长期过量摄入会造成巨大危害。《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为20μg/kg，其不合格可能是原料在采收和储运过程中环境条件高温潮湿，导致霉变、腐烂，也可能是企业采购时没有严格挑拣原料并进行相关检测。

1. 柠檬黄

是一种合成着色剂，常用于饮料类配制酒、糖果、风味发酵乳、腌渍蔬菜、果冻、膨化食品等制品。

柠檬黄基本无毒，不在体内贮积，绝大部分以原形排出体外；造成食品中柠檬黄不合格的主要原因有：生产经营企业超限量、超范围使用，或者未准确计量。。

1. 铝的残留量

大部分是由于在淀粉及淀粉制品中加入明矾，造成食品中铝的残留量超标。明矾主要起凝固作用，以增加淀粉及淀粉制品的黏合度和柔韧度。但如果食用过多，会造成对脑组织及智力的损害。

1. 恩诺沙星

又名乙基环丙沙星、恩氟沙星。广谱杀菌药，对支原体有特效。对大肠杆菌、克雷白杆菌、沙门氏菌、变形杆菌、绿脓杆菌、嗜血杆菌、多杀性巴氏杆菌、溶血性巴氏杆菌、金葡菌、链球菌等都有杀菌效用。为畜禽和水产专用喹诺酮类抗菌药物。长期使用或者过度使用可能导致在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。造成不合格的原因是养殖户未按国家规定使用该类药物，致使水产中检出恩诺沙星。

1. 苯并[a]芘

是一种芳烃类化合物，在环境中广泛存在，具有一定致癌性、致畸性、致突变性。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，油脂及其制品中苯并[a]芘最大限量为10μg/kg。食用植物油中苯并[a]芘超标的原因可能是油料收储、晾晒不当，从环境、包装、机械收获、运输等过程中引入污染；生产中关键工艺控制不当等。

1. 二氧化硫残留量

食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，遇水以后形成亚硫酸。二氧化硫被氧化时可使食品的着色物质还原褪色，亚硫酸对食品的褐变有抑制作用，对细菌、真菌、酵母菌也有抑制作用，因此既是漂白剂又是防腐剂。

二氧化硫进入人体内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，但若过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

1. 多西环素

属于广谱四环素类药物，对革兰氏阳性菌、革兰氏阴性菌以及一些支原体、衣原体、立克次氏体、螺旋体都有一定的抑制作用，已广泛应用于 动物疾病的预防和治疗，养殖环节未严格控制休药期或超量使用可能导 致残留超标。长期食用多西环素超标的动物性食品，可能导致该类药物在人体中产生蓄积，长期过量摄入将会给人体的健康带来危害。

1. 蛋白质

是由氨基酸通过肽键连接形成的生物大分子，作为生命体细胞、组织及功能的核心物质，广泛参与机体结构支撑、代谢调控与免疫防御等关键生命活动。在豆制品生产过程中，部分企业为降低成本，采用豆粕（大豆提取油脂后的副产品）替代大豆作为原料。尽管豆粕的蛋白质含量（约40-45%）接近大豆，但其纤维残留或脱脂工艺差异会导致加工后蛋白质含量降低。此外，若原料储存不当（如受潮霉变或存放时间过长），大豆中的蛋白质易发生降解，进一步影响终产品的营养价值。

1. 氧乐果

属于有机磷类杀虫剂，主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）规定蔬菜中氧乐果含量不得超过0.02mg/kg。少量的农药残留不会导致急性中毒，但长期食用农药残留超标的蔬菜，可能对人体健康产生一定的不良影响。可能原因是由于种植过程中违规使用；种植中使用乐果农药的降解产物。

1. 山梨酸钾及其钠盐

山梨酸及其钾盐是一种广泛使用的低毒、高效食品防腐剂。山梨酸及其钾盐可被人体迅速吸收和分解，如果长期或过量摄入，可能抑制骨骼生长，刺激胃肠道黏膜，影响维生素和矿物质的吸收，甚至损害肝肾功能。