

## 部分不合格项目解读

### 一、粉条不合格项目铝的残留量（干样品，以 Al 计）解读

铝属于低毒金属，人体摄入后，只有少量铝排出体外，大量铝会在人体蓄积。长期食用铝超标的食物会损伤大脑，导致儿童智力发育迟缓，老年人易出现老年痴呆，影响胎儿生长发育。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定硫酸铝钾（钾明矾）、硫酸铝氨（铵明矾）在粉条中铝的最大残留限量值为 $\leq 200\text{mg/kg}$ 。粉条中铝含量超标可能是生产者为了增加粉条的韧性，减少烹饪过程中的断条、糊汤等，在生产过程使用了过量的明矾。

### 二、馒头花卷（自制）中不合格项目糖精钠、甜蜜素解读

糖精钠、甜蜜素是食品生产中常用的甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）在馒头花卷（自制）中不得使用。馒头花卷（自制）中检出糖精钠、甜蜜素可能是生产加工者为增加产品甜度，从而违规使用了该甜味剂。

### 三、山药不合格项目咪鲜胺和咪鲜胺锰盐解读

咪鲜胺是一种广谱高效杀菌剂，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。《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。山药中咪鲜胺残留量超标可能是农户为快速控制病害而加大用药量，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。

#### 四、辣椒、香蕉不合格项目噻虫胺解读

噻虫胺是一种新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。少量残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，噻虫胺在辣椒中的最大残留限量值为 0.05mg/kg，在香蕉中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。辣椒、香蕉中噻虫胺残留量超标可能是农户为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。

#### 五、淡水鱼、牛蛙不合格项目恩诺沙星解读

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，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。长期食用恩诺沙星超标的食品，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。《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，恩诺沙星在淡水鱼、牛蛙中最大残留限量值均为 100μg/kg。淡水鱼、牛蛙中恩诺沙星残留量

超标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，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

## 六、荔枝不合格项目吡唑醚菌酯解读

吡唑醚菌酯为杀菌剂，属于甲氧基氨基甲酸酯类，通过抑制菌株的呼吸作用，进而达到杀菌的效果。少量残留一般不会导致吡唑醚菌酯的急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，对人体健康也有一定影响。《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，吡唑醚菌酯在荔枝中的最大残留限量值为 0.1mg/kg。荔枝中吡唑醚菌酯残留量超标可能是农户为快速控制病情，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。

## 七、龙眼、杏干、山奈、泡红椒、干黄花不合格项目二氧化硫残留量解读

二氧化硫是一种允许使用的食品添加剂，具有护色、防腐、漂白和抗氧化等作用。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、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，龙眼中二氧化硫残留量不得超过 0.05g/kg，在杏干、泡红椒中不得超过 0.1g/kg，在山奈中不得使用，干黄花中不得超过 0.2 g/kg。产品中检出二氧化硫超标可能是生产企业为了提高产品色泽、防腐或降低成本而用硫磺熏过，导致终产品中二氧化硫残存。

## 八、香蕉不合格项目氟虫腈解读

氟虫腈，是一种苯基吡唑类杀虫剂，对害虫以胃毒作用为主，兼有触杀和一定的内吸作用。氟虫腈对人健康的危害和对生态、环境的不友好早就被科学研究证实。例如，长期摄取氟虫腈可致肝功能、肾功能和甲状腺功能损伤，短期摄取大量氟虫腈会损害神经系统。《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，氟虫腈在香蕉中的最大残留限量值为 0.005mg/kg。香蕉中氟虫腈超标可能是农户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。

## 九、香蕉不合格项目噻虫嗪解读

噻虫嗪是一种新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。少量残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，噻虫嗪在香蕉中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。香蕉中噻虫嗪残留量超标可能是农户为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。

## 十、酱腌菜不合格项目防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和解读

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。《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。防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和超标可能是企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂用量；或没有对其使用原料的防腐剂含量进行控制，导致整个产品工艺中防腐剂用量失控。

### 十一、糕点不合格项目菌落总数解读

菌落总数是指示性微生物指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。《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  $10^5$ CFU/g，且最多允许 2 个样品的检测结果在  $10^4$ CFU/g 至  $10^5$ CFU/g 之间。菌落总数超标可能是企业未按要求严格控制原料和生产加工过程的卫生条件；或者接触容器清洗消毒不到位；还有可能是产品灭菌不彻底，包装密封不严，储运条件控制不当等。

### 十二、白酒不合格项目酒精度解读

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，含量不达标主要影响产品品质。酒精度未达到产品标签明示要求可能是个别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；还可能是包装不严密造成酒精挥发。

### **十三、酱卤肉制品中不合格项目诱惑红解读**

诱惑红，别名艳红、阿落拉红，属于合成着色剂，在食品工业中有非常广泛的应用。可用于糖果、复合调味料、饮料、配制酒、胶原蛋白肠衣、西式火腿等。长期食用诱惑红超标的食品，对人体可能存在健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，诱惑红在酱卤肉制品中不得使用。食品中检出诱惑红可能是生产企业为增加产品品相或弥补原料品质较低而违规使用。

### **十四、黄牛肉干不合格项目苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）解读**

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。长期食用苯甲酸及其钠盐超标的食品，对人体可能存在健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，苯甲酸及其钠盐在黄牛肉干中不得使用，黄牛肉干中检出苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）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违规使用。

### **十五、猪肝不合格项目五氯酚酸钠（以五氯酚计）解读**

五氯酚及其钠盐既是高效的抗菌剂和木材防腐剂，可用作杀虫剂和除草剂。动物产品的五氯酚酸钠残留过多，可导致对人体的急性毒性作用。《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。猪肝中检出五氯酚酸钠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导致。

## 十六、荷兰豆不合格项目烯酰吗啉解读

烯酰吗啉是具有良好保护性能和抗芽孢形成的内吸性杀菌剂。长期食用烯酰吗啉残留量超标的食品，对人体可能存在健康风险。《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，荷兰豆中烯酰吗啉最大残留量不得超过 0.15mg/kg。荷兰豆不合格项目烯酰吗啉超标可能是农户为控制虫害，加大了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。

## 十七、香葱不合格项目水胺硫磷解读

水胺硫磷是一种广谱、高毒性有机磷类杀虫、杀螨剂。食用食品一般不会导致水胺硫磷的急性中毒，但长期食用水胺硫磷超标的食品，对人体健康可能有一定影响。水胺硫磷属于在部分范围禁止使用的农药，其禁止在蔬菜、瓜果、茶叶、菌类、中草药材上使用。《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，水胺硫磷在葱中最大残留限量值为 0.05mg/kg。食品中水胺硫磷超标可能是菜农采收前加大了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。

## 十八、茄子不合格项目镉（以 Cd 计）解读

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，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，茄子中镉（以 Cd 计）的限量值为 0.05mg/kg。蔬菜中镉（以 Cd 计）检测值超标可能是由于其生长过程中富集环境的镉元素所致。

### 十九、芹菜、菠菜不合格项目毒死蜱的解读

毒死蜱是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱残留超标的食品，可能对人体健康有一定影响。毒死蜱属于在部分范围禁止使用的农药，其禁止在蔬菜上使用。《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，毒死蜱在菠菜中的最大残留限量值为 0.02mg/kg，在芹菜中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。蔬菜中毒死蜱残留量超标可能是农户为快速控制虫害而违规使用。

### 二十、沃柑不合格项目苯醚甲环唑、丙溴磷解读

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。丙溴磷具有触杀和胃毒作用的非内吸性有机磷类杀虫、杀螨剂。食用食品一般不会导致苯醚甲环唑、丙溴磷的急性中毒，但长期食用苯醚甲环唑超标的食品，对人体健康也有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中的规定，沃柑中苯醚甲环唑残留限量为不得超过 0.2mg/kg，丙溴磷的限

量不得超过 0.2mg/kg。沃柑中苯醚甲环唑、丙溴磷残留量超标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。

## 二十一、荔枝不合格项目氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、除虫脲、氰霜唑解读

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯，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；除虫脲是非内吸性昆虫生长调节剂，具有触杀和胃毒作用；氰霜唑是叶面和土壤施用的预防性杀菌剂。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氯氟氰菊酯超标的食品，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，荔枝中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯最大残留量不得超过 0.1mg/kg，除虫脲最大残留量为 0.5mg/kg，荔枝中氰霜唑最大残留量为 0.02mg/kg。荔枝中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、除虫脲、氰霜唑超标可能是果农采收前加大了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。

## 二十二、香蕉不合格项目吡虫啉解读

吡虫啉属内吸性杀虫剂，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，对人体健康也有一定影响。《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，吡虫啉在香蕉中

的最大残留量为 0.05mg/kg。香蕉中吡虫啉残留量超标可能是为控制虫害，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。

### 二十三、杨梅不合格项目糖精钠(以糖精计)解读

糖精钠是食品生产中常用的甜味剂，其使用应遵循食品添加剂使用标准相关规定。长期食用糖精钠超标的食品，对人体可能存在健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)中规定，杨梅中不得使用糖精钠。杨梅中检出糖精钠可能是生产加工者为增加产品甜度，从而违规使用甜味剂。

### 二十四、蜜饯不合格项目铅(以 Pb 计)解读

铅是最常见的重金属元素污染物之一，可能通过食物链进入人体蓄积且排除缓慢。长期食用铅超标的食物，可能出现头晕、恶心、呕吐、腹痛、腹泻、心慌等症状，对神经、造血、消化、肾脏、心血管和内分泌等多个系统造成危害。

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)中规定，蜜饯中铅的最大残留限量为 0.8mg/kg。食品中铅超标可能与其生长过程中富集环境中的铅元素有关。