

附件 4

部分不合格项目解读

一、荔枝不合格项目吡唑醚菌酯解读

吡唑醚菌酯，是具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂。食用食品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，荔枝中吡唑醚菌酯残留量不得超过 0.1mg/kg。超标的原因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。

二、小葱不合格项目丙环唑解读

丙环唑是有保护和治疗作用的内吸性叶面杀菌剂。食用丙环唑超标的食品一般不会导致丙环唑的急性中毒，但长期食用对人体健康也有一定影响。根据《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，小葱中丙环唑最大残留量为 0.5mg/kg。小葱中丙环唑超标的原因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。

三、泥鳅、牛蛙不合格项目恩诺沙星解读

恩诺沙星具有广谱抗菌作用，被广泛用于畜禽、水产等细菌性疾病的治疗和预防。《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

中的最大残留限量为 100 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。超标的原因可能是养殖户或者经营商贩在养殖和贩卖的过程中不规范使用兽药，不严格遵守休药期的规定。

四、酱腌菜不合格项目二氧化硫残留量解读

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，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，二氧化硫（以二氧化硫残留量计）在酱腌菜中的最大使用量为 0.1g/kg。超标的原因可能是使用添加剂时不计量或计量不准确。

五、蔬菜不合格项目镉（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。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，西红柿和辣椒中镉（以 Cd 计）的限量值为 0.05mg/kg。超标的原因可能是其生长过程中富集环境的镉元素。

六、糕点、熟制葵花籽不合格项目过氧化值（以脂肪计）解读

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 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。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》(GB 19300-2014) 中规定, 熟制葵花籽中过氧化值(以脂肪计)的最大限量值为 0.80g/100g。超标的原因可能是原料中的脂肪已经被氧化, 也可能是产品在储运过程中环境条件控制不当。

七、熟肉制品不合格项目菌落总数解读

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, 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。《食品安全国家标准 熟肉制品》(GB 2726-2016) 中规定, 肉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 10^5 CFU/g, 且最多允许 2 个样品的检测结果超过 10^4 CFU/g。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, 也可能是产品包装密封不严或储运条件不当。

八、土豆、小葱不合格项目克百威解读

克百威又名呋喃丹, 是氨基甲酸酯类农药中常见的一种杀虫剂, 少量的残留不会引起人体急性中毒, 但长期食用克百威超标的食品, 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, 克百威(残留物: 克百威及 3- 羟基克百威之和, 以克百威表示) 在土豆、小葱中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。

超标的原因可能是在采摘前违规使用相关农药。

九、油条、粉丝粉条（自制）不合格项目铝的残留量解读

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名矾）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对人体健康有一定影响。

《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，硫酸铝钾（钾明矾）、硫酸铝铵（铵明矾）在油炸面制品中铝的最大残留限量值（干样品，以Al计）为100mg/kg，粉丝粉条（自制）中铝的最大残留限量值（干样品，以Al计）为200mg/kg。超标的原因可能是个别商家为增加产品口感，在加工过程中超限量使用含铝食品添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

十、小葱、荔枝不合格项目氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯解读

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯，是一种拟除虫菊酯类农药。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，小葱中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留量不得超过0.2mg/kg，荔枝中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留量不得超过0.1mg/kg，超标的原因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。

十一、葱不合格项目戊唑醇解读

戊唑醇是具有保护、治疗和铲除作用的内吸性杀菌剂。食用食品一般不会导致戊唑醇的急性中毒，但长期食用戊唑醇超标的食品，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）中的规定，戊唑醇在葱中的最大残留限量值为 0.5mg/kg。超标的原因可能是为快速控制虫害而违规使用。

十二、山药不合格项目咪鲜胺和咪鲜胺锰盐解读

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种广谱高效杀菌剂，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。《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，山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐的最大残留限量为 0.3mg/kg。超标的原因可能是为控制病情不遵守休药期规定。

十三、茶叶不合格项目灭多威解读

灭多威是一种广谱性氨基甲酸酯类杀虫剂，具有挥发性强，吸入毒性高等特性，主要用于防治二化螟、飞虱类、斜纹夜蛾等类害虫。食用食品一般不会导致灭多威的急性中毒，但长期食用灭多威超标的食品，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）

规定，茶叶中灭多威的最大残留限量值为 0.2mg/kg。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。

十四、茶叶、红糖不合格项目柠檬黄解读

柠檬黄，橙黄或亮橙色的粉末或颗粒，是一种合成着色剂。柠檬黄基本无毒，不在体内贮积，绝大部分以原形排出体外，但食用柠檬黄超标的食品可能对人体存在健康风险。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)规定，柠檬黄在茶叶、食糖中不得使用。造成食品中柠檬黄不合格的原因可能是生产经营企业为改善产品色泽违规使用，或者未准确计量。

十五、木瓜不合格项目噻虫胺解读

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。少量的噻虫胺残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺残留超标的食品，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，噻虫胺在木瓜中的残留限量值为0.01mg/kg。超标的原因可能是为控制虫害，栽种者加大用药量或未遵守采摘间隔期规定。

十六、茶叶不合格项目水胺硫磷解读

水胺硫磷是一种广谱、高效、高毒性、低残留的硫代磷酰胺类杀虫剂，能通过食道、皮肤和呼吸道引起中毒，对人体皮肤表皮细胞中的乳酸脱氢酶有抑制作用，在未发生皮肤

损害时可造成机体中毒。食用水胺硫磷超标的食品，可能引起口吐白沫、呼吸衰竭等症状。《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，水胺硫磷在茶叶中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。超标的原因可能是茶农采收茶叶前违规使用相关农药。

十七、粉条不合格项目苋菜红、亮蓝解读

苋菜红、亮蓝属于水溶性偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入苋菜红、亮蓝超标的食品可能危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，淀粉制品中不得使用苋菜红、亮蓝。粉条中检出苋菜红、亮蓝的原因可能是生产企业为改善产品色泽，提高市场价值而超范围使用。