

附件 4

部分不合格项目解读

一、食用农产品（香蕉）不合格项目吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺解读

吡虫啉属内吸性杀虫剂，噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用超标的食品，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，噻虫嗪、噻虫胺在香蕉中的最大残留限量值为0.02mg/kg。香蕉中检出超标，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。

二、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，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 2763-2019）中规定，水胺硫磷在茶叶中最大残留限量值为0.05mg/kg。一般茶叶在收获前都有一个月的休药期，茶叶中水胺硫磷超标的原因，可能是茶农采收茶叶前违规使用相关农药。

三、茶叶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。农业部公告第199号明确规定克百威不得用于蔬菜、果树、茶叶、中草药材上。《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）在茶叶中的最大残留限量值为0.02mg/kg。茶叶中克百威残留量超标的原因，可能是茶农采收茶叶前违规使用相关农药。

四、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）规定，茶叶中灭多威的最大残留限量值为0.2mg/kg。茶叶中灭多威超标的原因，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。

五、食用农产品（韭菜）不合格项目腐霉利解读

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。主要用于蔬菜及果树灰霉病的防治。长期食用腐霉利超标的食品，对人体健康可能产生危害。《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，韭菜中腐霉利的最大残留限量值为0.2mg/kg。韭菜中腐霉利超

标的原因，可能是菜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。

六、食用农产品（豇豆）不合格项目氧乐果解读

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。氧乐果属于在部分范围禁止使用的农药之一，其禁止在蔬菜、瓜果、茶叶、菌类、中草药材上使用，禁止用于防治卫生害虫，禁止用于水生植物的病虫害防治。《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，氧乐果在豇豆中的最大残留限量值为0.02mg/kg。豇豆中氧乐果残留量超标的原因，可能是农户为快速控制虫害而违规使用相关农药。

七、生干籽类（芝麻）不合格项目酸价（以脂肪计）解读

酸价，又称酸值，主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，油脂酸败可产生醛酮类化合物，长期摄入会对身体有一定影响。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，生干籽类食品中酸价（以脂肪计）的最大限量值为3mg/g。生干籽类食品中酸价（以脂肪计）超标的原因，可能是产品储藏时间较长或储存条件不当。

八、水产品（海水鱼）中不合格项目恩诺沙星解读

恩诺沙星属喹诺酮类药物，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。《食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)中规定，恩诺沙星（残留标志物为恩诺沙星与环丙沙星之和）在鱼中的最大残留限量为100μg/kg。鱼中恩诺沙星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违规加大用药量或不遵守休药期规定。

九、水产品（泥鳅）中不合格项目孔雀石绿解读

孔雀石绿是一种工业染料，因具有杀菌和抗寄生虫作用，曾用于水产养殖。孔雀石绿在动物体内代谢为隐色孔雀石绿，长时间残留于生物体内。长期食用检出孔雀石绿的食物，可能会危害人体健康。《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）中规定，孔雀石绿为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。泥鳅中检出孔雀石绿的原因，可能是在养殖或运输过程中违规使用。

十、海水鱼不合格项目氯霉素解读

氯霉素是一种杀菌剂，也是高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。长期食用检出氯霉素的食品，可能引起肠道菌群失调，导致消化机能紊乱。人体大量摄入氯霉素最终可引起骨髓造血机能和肝脏的损害，导致再生障碍性贫血、血小板减少、肝损伤等健康危害。《中华人民共和国农业农村部公告第250号》中规定，

氯霉素为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。海水鱼中检出氯霉素可能是养殖户为防止养殖过程中的病害造成经济损失，而违规使用了该类药物。

十一、油条(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，油炸面制品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。

十二、酱腌菜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，可能造成肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）在腌渍的蔬菜中最大使用限量为1.0 g/kg。酱腌菜中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）不合格的原因，可能是商家为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用；也可能是生产

者对国家标准不了解或了解不够透彻，超量使用防腐剂。

十三、腌腊肉制品不合格项目亚硝酸盐解读

亚硝酸盐是自然界中普遍存在的含氮无机化合物。在肉制品中按规定使用亚硝酸盐既能起到防腐效果，同时还能使肉质颜色鲜艳，让人食欲大增。过量食用含亚硝酸盐的食物，会引起高铁血红蛋白症，导致组织缺氧，还可使血管扩张血压降低。根据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》每千克使用亚硝酸盐的量不能超过0.15克，最后残留量应 $\leq 30\text{mg/kg}$ 。本次检出腌腊肉制品中亚硝酸盐超标，可能是生产企业为达到防腐、调色的作用，超量使用该食品添加剂。

十四、水果制品不合格项目胭脂红解读

胭脂红又名大红，亮猩红，为偶氮类合成着色剂，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入胭脂红超标的食品，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，蜜饯凉果中胭脂红的最大使用量为 0.05g/kg 。蜜饯凉果中胭脂红检测值超标的原因，可能是生产过程中计量不准，也可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而过量使用，还可能是企业掺假造假滥用色素。

十五、水果制品不合格项目苋菜红解读

苋菜红又名蓝光酸性红，偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，常用于果蔬汁（肉）饮料、碳酸饮料、配制酒、

蜜饯凉果、果酱、果冻等食品中。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蜜饯凉果中苋菜红的最大使用量为0.05g/kg。凉果类蜜饯中苋菜红检测值超标的原因，可能是生产过程中计量不准，也可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而过量使用，还可能是企业掺假造假滥用色素。

十六、水果制品不合格项目亮蓝解读

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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，果脯类蜜饯中不得使用亮蓝，凉果类蜜饯中亮蓝的最大使用量为0.025g/kg。凉果类蜜饯中亮蓝检测值超标的原因，可能是生产过程中计量不准，也可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而过量使用，还可能是企业掺假造假滥用色素。

十七、水果制品不合格项目相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和解读

合成着色剂是指以给食品着色为主要目的添加剂，在现代食品业中应用广泛。该项目要求最常见于相同色泽着色剂混合使用，在 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》表 A.1 中列出的具有同一功能的食品添加剂在同一食品中混合使用时，食品添加剂各自的实际使用量占其最大使用量的比例之和不能超过1。该项目不合格可能是生产企业未严格按照国家标准要求使用食品添加剂，超量添

加同一种颜色的不同色素或者未准确计量。

十八、包装饮用水不合格项目铜绿假单胞菌解读

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，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。铜绿假单胞菌对于免疫力较弱的人群健康风险较大。《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个样品中均不得检出铜绿假单胞菌。包装饮用水中检出铜绿假单胞菌的原因，可能是源水防护不当，水体受到污染；也可能是生产过程中卫生控制不严格；还可能是包装材料清洗消毒不到位。

十九、冷冻饮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，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。《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 2.5×10^4 CFU/g。冷冻饮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，也可能是产品包装密封不严或储运条件不当等。

二十、冷冻饮品不合格项目大肠菌群的解读

大肠菌群是通用的食品污染常用指示菌之一。食用大肠菌群超标的食品，可能对人体健康具有潜在的风险，可能会引起腹泻、肠胃感染。《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）中规定了冷冻饮品同一批次5个样品中任一样品大肠菌群检测结果均不得超过100 CFU/g，且不允许3个及3个以上样品检测结果超过10 CFU/g。造成冷冻饮品大肠菌群超标的原因可能有：加工产品的原辅料或包材受到污染，生产过程中产品受人员、工器具、生产设备、环境的污染，或是有灭菌工艺的产品灭菌不彻底。

二十一、食用农产品(辣椒、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。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，辣椒和茄子中镉（以Cd计）的限量值为0.05mg/kg。食用农产品中镉（以Cd计）检测值超标的原因，可能是由于其生长过程中富集环境的镉元素。