部分不合格项目解读

一、豇豆不合格项目三唑磷解读

三唑磷属于中等毒性非内吸有机磷广谱杀虫剂、杀螨剂、杀线虫剂，具有胃毒和触杀作用，主要用于棉花、粮食、果树等鳞翅目害虫、害螨、蝇类幼虫及地下害虫等。我国 2013 年 12 月 9 日农业部公告第 2032 号，明确停止受理毒死蜱和三唑磷在蔬菜上的登记申请，停止批准毒死蜱和三唑磷在蔬菜上的新增登记；自 2014 年 12 月 31 日起，撤销毒死蜱和三唑磷在蔬菜上的登记，自 2016 年 12 月 31 日起，禁止毒死蜱和三唑磷在蔬菜上使用。《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，三唑磷在豇豆中的最大残留限量为 0.05mg/kg。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。豇豆中三唑磷超标的原因，可能是农户采摘豇豆前违规使用相关农药。

二、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。

三、茶叶不合格项目吡虫啉解读

吡虫啉属于烟碱类超高效杀虫剂，可层间传导，具有触杀和胃毒作用；其容易被植物吸收，并在植物体内重新分配，有很好的根部内吸活性。急性毒性分级为中等毒，中毒症状为恶心、呕吐、头痛、乏力乏力、心跳过速等，严重者出现昏迷、呼吸衰竭。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，吡虫啉在茶叶中的最大残留限量值为 0.5mg/kg。茶叶中吡虫啉超标，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。

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。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。灭多威属于在部分范围禁止使用的农药，其禁止使用范围为：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）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，可能是茶农采收茶叶前违规使用相关农药。

五、食醋不合格项目不挥发酸（以乳酸计）解读

不挥发酸是食醋中总酸的一种，以乳酸为主，可以使食醋的酸味绵长，柔软可口。不挥发酸含量不足，在一定程度上会影响食醋的口感和风味。食醋食品安全国家标准《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719-2018）中未对不挥发酸进行规定，食醋产品的不挥发酸项目按照产品明示标准和质量要求进行判定。该批次样品明示标准为 GB/T 18187-2000，生产工艺为固态发酵。依据《酿造食醋》（GB/T 18187-2000），固态发酵食醋中的不挥发酸（以乳酸计）应不少于 0.50 g/100mL。造成不挥发酸不合格的原因，可能是生产加工过程中发酵工艺控制不当。

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，亮蓝可用于果味型饮料（液、固体）、果汁型饮料、汽水、配制酒、糖果、糕点上彩装等着色，其使用应遵循《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，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

产过程中计量不准导致终产品超标，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。

七、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，其使用应遵循《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定。《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导致终产品超标，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。

八、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，大量添加同一种颜色的不同色素或者未准确计量所致。

九、白酒（散酒）不合格项目甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）解读

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用甜味剂，可用于面包、糕点、饮料、配制酒及蜜饯等食品中。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)中规定，白酒中不得使用甜蜜素。白酒（散酒）中检出甜蜜素的原因，可能是生产企业为改善成品白酒的口感违规添加，也可能是因在生产过程中与配制酒交叉污染。

十、泥鳅（淡水鱼）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，可能会使其在人体中蓄积，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，恩诺沙星在淡水鱼中最大残留限量值为 100 μ g/kg。泥鳅中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，致使产品上市销售时的药物残留量超标。

十一、鲈鱼（淡水鱼）不合格项目磺胺类(总量)解读

磺胺类药物是一种人工合成的抗菌谱较广、性质稳定、使用简便的抗菌药，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强的抑制作用，广泛用于防治鸡球虫病。摄入磺胺类（总量）超标的食品，可能引起皮疹、药热等过敏反应。《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）在鱼的皮和肉中最大残留限量值为 100 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。淡水鱼中磺胺类药物残留量超标的原因，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，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

十二、冰糖不合格项目还原糖解读

还原糖是指具有还原性的糖类，包括葡萄糖、果糖、半乳糖、乳糖和麦芽糖等。还原糖是食糖的品质指标之一，还原糖高的食糖会影响产品的质量，易吸潮、不利于贮存。

《冰糖》（GB/T 35883-2018）中规定，一级单晶体冰糖中还原糖技术要求为 $\leq 0.08\text{g}/100\text{g}$ 。冰糖中还原糖不合格的原因，可能是原料纯度不高、生产工艺控制不当等，也可能与运输、储存条件控制不当等有关。

十三、馒头不合格项目糖精钠解读

糖精钠是食品生产中常用的人工甜味剂。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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，发酵面制品中不得使用糖精钠。馒头中检出糖精钠的原因，可能是商家为了改善口感，且不了解标准要求，从而超范围使用甜味剂。

十四、韭菜不合格项目镉解读

镉是最常见的重金属元素污染物之一，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，镉在鳞茎类新鲜蔬菜中最大限量值为 0.05mg/kg。韭菜中镉超标的原因，可能是种植过程中富集环境中的镉元素。

十五、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，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。《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）检测值超标的原因，可能是产品储藏时间较长或储存条件不当。

十六、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。《浓香型白酒》（GB/T 10781.1-2006）中规定，酒精度实测值与标签标示值允许误差为 $\pm 1.0\% \text{vol}$ 。酒精度未达到产品标签明示要求的原因，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。

十七、蜂产品（蜂蜜）不合格项目甲硝唑解读

甲硝唑是硝基咪唑类抗菌药，对甲硝唑敏感的菌种有拟杆菌属、梭状芽孢杆菌属、产气荚膜梭菌、消化球菌属等。长期食用甲硝唑超标的蜂蜜，可能在人体内蓄积，产生消化道症状、神经系统症状、皮肤症状等。《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，甲硝唑允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出。蜂蜜中检出甲硝唑的原因，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，致使产品上市销售时有药物残留。