

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。香蕉中检出吡虫啉超标，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。

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。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。

三、食用农产品（芹菜）不合格项目噻虫嗪解读

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫等有较好防效。少量的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，噻虫嗪在芹菜中的最大残留限量值为1mg/kg。芹菜中噻虫嗪残留量超标的原因，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，致使上市销售的产品中残留量超标。

四、食用农产品（芹菜）不合格项目噻虫胺解读

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。少量的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，噻虫胺在芹菜中的最大残留限量值为0.04mg/kg。芹菜中噻虫胺残留量超标的原因，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，致使上市销售的产品中残留量超标。

五、韭菜不合格项目腐霉利解读

腐霉利是一种低毒的内吸性杀菌剂，具有保护和治疗的三重作用，主要用于防治蔬菜及果树的灰霉病。腐霉利对眼睛与皮肤有刺激作用，经口毒性低。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。《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，腐霉利在韭菜中的最大残留限量为0.2 mg/kg。韭菜中腐霉利残留量超标的原因，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，

致使上市销售的产品中残留量超标。

六、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。

七、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。

八、酒类（葡萄酒、啤酒）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。《葡萄酒》（GB 15037-2006）中规定酒精度实测值与标签标示值允许误差为 $\pm 1.0\% \text{vol}$ ；《啤酒》（GB 4927-2008）中规定啤酒的酒精度应结合标签明示的原麦汁浓度进行分段判定，此次不合格啤酒符合国家标准要求，但不符合自己标签明示要求。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。

九、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所致。

十、水产品（淡水鱼）中不合格项目恩诺沙星解读

恩诺沙星属喹诺酮类药，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100 μ g/kg。淡水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，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

十一、食用农产品（淡水鱼）不合格项目地西洋解读

地西洋又名安定，为苯二氮卓类镇静催眠药，临床上用于抗焦虑、镇静催眠、抗癫痫和抗惊厥。《食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，地西洋药物允许作食用动物的治疗用，但在动物性食品中不得检出。淡水鱼中检出地西洋，可能是经营者运输过程中为降低新鲜活鱼对外界的感知能力，降低新陈代谢，保证其经过运输后仍然鲜活。但地西洋在鱼体内残留是永久性的，可以通过食物链传递给人类。地西洋超过一定剂量可能会引起人体嗜睡疲乏、动作失调、精神混乱等，严重者还可能出现心律失常、昏迷等症状。

十二、水产品（淡水鱼）不合格项目磺胺类(总量)解读

磺胺类药物是一类人工合成抗菌药，具有抗菌广、性质稳定等特点，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，在养殖业中应用广泛。长期摄入磺胺类超标的食物，可能会造成人体过敏反应和耐药性菌株的产生，也可能导致泌尿系统和肝脏损伤。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定鱼类动物（皮+肉）

中磺胺类兽药原形之和最大残留限量为 100 μ g/kg。此次淡水鱼中检出该类物质可能是养殖过程中使用了兽药，但养殖户未严格遵守休药期规定造成的。

十三、水产品（淡水鱼）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。孔雀石绿及隐色孔雀石绿均对人体肝脏具有潜在致癌性。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）。淡水鱼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了。

十四、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导致终产品苋菜红超标，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。

十五、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所致。

十六、蔬菜干制品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一种食品添加剂，通常情况下以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中，或采用硫磺熏蒸的方式用于食品加工处理，具有漂白、防腐和抗氧化的作用。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量摄入不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、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，蔬菜干制品中二氧化硫残留量不应超过 0.2g/kg。不合格原因可能是生产加工过程未严格管控原料或为了改善产品卖相超限量使用该物质。

十七、油饼油条(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也有一定影响。《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所致。

十八、馒头不合格项目糖精钠(以糖精计)的解读

糖精钠是食品生产中常用的甜味剂。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（以糖精计）。馒头中检出糖精钠的原因，可能是商家为了改善口感，且不了解相关标准，从而超范围使用甜味剂。

十九、餐饮食品（复用餐具）不合格项目大肠菌群解读

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、

致病性大肠杆菌)污染的可能性较大。如果餐饮食品(复用餐饮具)中的大肠菌群严重超标,可能危害人体健康。《食品安全国家标准消毒餐(饮)具》(GB 14934-2016)中规定,餐盘中大肠菌群检测结果均不得检出。餐饮食品(复用餐饮具)中大肠菌群数超标的原因,餐盘清洗不到位,还可能是灭菌不彻底导致的。

二十、餐饮食品(复用餐饮具)不合格项目阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)解读

阴离子合成洗涤剂,即日常生活中经常用到的洗洁精、洗衣粉、肥皂等洗涤剂的主要成分,其主要成分为十二烷基苯磺酸钠。《食品安全国家标准消毒餐(饮)具》(GB 14934-2016)中规定,采用化学消毒法的复用餐(饮)具中阴离子合成洗涤剂残留限量为不得检出。复用餐(饮)具中检出阴离子合成洗涤剂,可能是餐(饮)具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大,或未经足够量清水冲洗,最终残存在餐(饮)具中。

二十一、食用农产品(辣椒)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导致。

二十二、蔬菜干制品不合格项目铅解读

铅是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康。

《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，蔬菜干制品中铅的限量以相应新鲜蔬菜的限量（芸薹类、叶菜类 0.3 mg/kg；豆类、薯类 0.2 mg/kg；其他类 0.1 mg/kg）结合生产者提供的或通过查阅分析、实验测定获得的脱水率或浓缩率进行折算。蔬菜干制品中铅超标可能是企业在生产时未对原料进行严格验收或为降低产品成本而采用劣质原料，由生产原料或辅料带入到产品中，也可能是食品生产加工过程中加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。