

附件 4

部分不合格项目解读

一、调味品（食醋）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，可能导致肝脏积累性中毒，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，苯甲酸及其钠盐在食醋中最大使用限量为 1.0g/kg，食醋中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）超标的原因，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了该防腐剂。

二、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。香蕉中吡虫啉残留量超标的原因，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。

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、心跳过速等，严重则出现昏迷、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、食用农产品（辣椒、姜）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。《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，毒死蜱在茄果类蔬菜和根茎类蔬菜中的最大残留限量值均为 0.02mg/kg。辣椒、姜中毒死蜱残留量超标的原因，可能是农户为快速控制虫害而违规使用。

五、水产品（牛蛙）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）在其他动物和鱼中的最大残

留限量均为 100 μ g/kg。牛蛙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。

六、食用农产品(韭菜)不合格项目腐霉利解读

腐霉利 (procymidone)，是一种广谱内吸性的高效杀菌剂。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)中的规定，韭菜中腐霉利最大允许残留量 \leq 0.2mg/kg。韭菜中腐霉利残留量超标的原因，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。

七、食用农产品(番茄)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 2762-2017)中规定，番茄中镉(以Cd计)的限量值均为 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。

八、糕点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、面包中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.25g/100g。糕点、面包中过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是原料中的脂肪已经被氧化，也可能与产品在储运过程中环境条件控制不当或包装密封不严等有关。

九、食用农产品（土豆）不合格项目甲拌磷解读

甲拌磷是一种高毒广谱的内吸性有机磷类杀虫剂，具有触杀、胃毒、熏蒸作用，对刺吸式口器和咀嚼式口器害虫均具有很好的防治作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲拌磷超标的食品，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，甲拌磷在土豆中的最大残留限量值为 0.01mg/kg。土豆中甲拌磷残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

十、肉制品（酱卤肉制品）不合格项目菌落总数解读

菌落总数是指示性微生物指标，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 熟肉制品》（GB 2726-2016）中规定，酱卤肉产品同一批次 5 个样品中任一样品菌落总数检测结果均不允许大于 10^5 CFU/g，不允许 3 个及 3 个以上样品菌落总数检测结果在 10^4 CFU/g 至 10^5 CFU/g 之间。菌落总数超标的原因，可能是食品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；还有可能与产品灭菌不彻底，包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

十一、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。《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，可能是为快速控制虫害超量使用了该农药或采摘时未按规定等到休药期结束。

十二、粉丝粉条不合格项目铝的残留量（以 Al 计）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会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，粉丝、粉条中铝的最大残留限量值（干样品，以 Al 计）为 200mg/kg。粉丝、粉条中铝的残留量（干样品，以 Al 计）超标的原因，可能是商家未控制好含铝食品添加剂的使用量，也可能是其使用的复配食品添加剂中铝含量过高。

十三、蜂产品中不合格项目霉菌的解读

食品受霉菌污染后，不仅颜色、味道可能发生改变，其

中的营养物质也会遭到破坏，降低其食用价值；且有的霉菌所产生的有毒次级代谢产物（霉菌毒素）会危害人体健康。

《食品安全国家标准 花粉》（GB 31636-2016）中对花粉中的霉菌规定为最大允许限定值 ≤ 200 CFU/g。霉菌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，产品受到了来自原料、包材、人员、设备等方面的污染；还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

十四、食用农产品(姜)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，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 2762-2017）中规定，姜中铅的最大限量值为 0.1 mg/kg。食用农产品姜中铅超标的原因，可能与生姜生长过程中富集环境中的铅元素有关。

十五、食用农产品（豇豆）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，噻虫胺在豇豆中的最大残留限量值为 0.01mg/kg。豇豆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。

十六、食用农产品（豇豆、香蕉）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，噻虫嗪在豇豆中的最大残留限量值为 0.3mg/kg，在香蕉中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。豇豆和香蕉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。

十七、糕点不合格项目脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）解读

脱氢乙酸及其钠盐是一种广谱食品防腐剂。脱氢乙酸毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全的。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，糕点中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）为 $\leq 0.5\text{g/kg}$ 。糕点中检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）项目不合格，可能是生产企业为延长产品保质期或弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用了该添加剂；也可能是企业在使用

过程中未准确计量造成不合格。

十八、饮料中不合格项目脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）解读

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，其他类饮料中不允许使用脱氢乙酸及其钠盐。此次检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的原因，可能是生产者为防止食品腐败变质或延长保质期而超范围使用了该食品添加剂，或对自身产品所属类型及添加剂的使用要求不清楚。