

## 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。

### 二、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。

### 三、食用农产品（番茄）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。毒死蜱属于在部分范围禁止使用的农药，其禁止在蔬菜上使用。《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，毒死蜱在番茄中的最大残留限量值为0.02mg/kg。番茄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。

#### 四、食用农产品（牛蛙）不合格项目呋喃西林代谢物解读

呋喃西林是属于硝基呋喃类广谱抗生素，广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，和蛋白质结合而相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反映硝基呋喃类药物的残留状况。硝基呋喃类药物及其代谢物可能会引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死等疾病。《农业农村部公告第250号》中规定，呋喃西林为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。牛蛙中检出呋喃西林代谢物，可能是牛蛙养殖者为防止病害违规使用了该药物，或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时有药物残留。

#### 五、食用农产品（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，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 2762-2022) 中规定, 茄果类蔬菜中镉(以Cd计)的限量值为0.05mg/kg。蔬菜中镉(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所致。

## 六、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。

## 七、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, 熟肉制品同一批次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。

## 八、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。

### 九、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。

### 十、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 2762-2022）中规定，姜中铅的最大限量值为 0.2mg/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。

### 十一、食用农产品（姜）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，主要用于土壤处理防治、种子处理和叶面处理等，具有药效周期长，能起到不同的防虫效果。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，噻虫胺在根茎类蔬菜中的残留限量值为0.2mg/kg。生姜中噻虫胺残留量超标的原因，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，致使上市销售的产品中残留量超标。

### 十二、茶叶不合格项目三氯杀螨醇解读

三氯杀螨醇，是一种广谱性有机氯杀螨剂，一般用于杀灭棉花、果树、花卉等的螨虫，在环境中降解缓慢，蓄积性强，对环境危害较大。长期食用三氯杀螨醇超标的食品，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）中的规定，三氯杀螨醇在茶叶中的最大残留限量值为0.01mg/kg。茶叶中三氯杀螨醇超

标的原因，可能是茶农采收茶叶前违规使用相关农药。

### **十三、白酒（散酒）不合格项目糖精钠（以糖精计）解读**

糖精钠是食品生产中常用的甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，白酒产品中不得使用糖精钠。白酒（散酒）中检出糖精钠的原因，可能是散酒生产企业为改善产品感官而违规添加，也可能是白酒成品在勾调过程中使用的基础酒中含有糖精钠导致成品酒中检出。

### **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，如果长期食用胭脂红超标的食品，存在一定健康风险。因产品标称无色素，故胭脂红不得使用。蜜饯凉果中检出胭脂红的原因，可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而使用，也可能是企业掺假造假滥用色素。

### **十五、食用农产品（芹菜）不合格项目辛硫磷解读**

辛硫磷具有触杀和胃毒作用的非内吸性的有机磷类杀虫剂。长期食用辛硫磷超标的食品，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）中的规定，芹菜中辛硫磷最大允许残留量为0.05mg/kg。芹菜中辛硫磷残留量超标的原因，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。