

部分不合格项目解读

一、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。

二、膨化食品、糕点不合格项目过氧化值（以脂肪计）的解读

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 膨化食品》（GB 17401-2014）中规定，膨化食品和糕点的最大限量值为 0.25g/100g。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。

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。《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、水产品（泥鳅）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）在淡水鱼中的最大残留限量为 100 μ g/kg。泥鳅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。

五、食用农产品（土豆、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 2762-2022）中规定，土豆中镉（以 Cd 计）的限量值为 0.1mg/kg，辣椒中镉（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。

六、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，是一种非营养型甜味剂，广泛用于面包、糕点、饮料、配制酒及蜜饯等食品。

《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。此次白酒（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，从违规添加甜蜜素；也可能是其在生产过程中与配制酒生产线因交叉污染。

七、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 个样品中铜绿假单胞菌的检测结果均为不得检出。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有缺陷。

八、包装饮用水不合格项目亚硝酸盐解读

亚硝酸盐广泛存在于环境中，是环境污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，亚硝酸盐在包装饮用水中最大限量值为 0.005mg/L（以 NO_2^- 计）。水中的亚硝酸盐可由硝酸盐转化而来，硝酸盐有天然来源和人为来源，水体被细菌污染后，在一定温度下细菌会释放出硝酸盐还原酶，将水中的硝酸盐还原成亚硝酸盐。亚硝酸盐能一定程度上反映水体被污染的情况，饮用水亚硝酸盐不合格可能是水源或加工过程有污染的情况。