

附件 4

部分不合格项目解读

一、N-二甲基亚硝胺

N-二甲基亚硝胺（NDMA）属于 N-亚硝胺类化合物中毒性最强的一种化学物质，对眼睛、皮肤具有刺激作用。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）规定，熟肉干制品中 N-二甲基亚硝胺限量值为 $3.0\mu\text{g/kg}$ 。熟肉干制品中 N-二甲基亚硝胺超标可能是因为肉制品原料在加工时已经不新鲜，其蛋白质分解产生胺类物质，与亚硝酸盐在酸性或高温环境下反应生成 N-二甲基亚硝胺。

二、倍硫磷

倍硫磷是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药，用于大豆、果树（包括柑橘）、蔬菜、水稻、茶树、甘蔗等作物防治虫害。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用倍硫磷超标的食品，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，豆类蔬菜中倍硫磷最大残留限量值为 0.05mg/kg 。豇豆中倍硫磷超标的原因可能是菜农未遵守安全间隔期采收或超量使用该农药。

三、苯醚甲环唑

苯醚甲环唑是高效广谱杀菌剂，对蔬菜和瓜果等多种真菌性病害具有很好的防治作用。少量的残留不会引起人体急

性中毒，但长期食用苯醚甲环唑超标的食品，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）中的规定，荔枝中苯醚甲环唑残留量为不得超过 0.5 mg/kg。荔枝中苯醚甲环唑残留量超标的原因，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、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯，是一种具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂。食用少量含有吡唑醚菌酯的食品一般不会导致急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，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，芒果中吡唑醚菌酯残留量不得超过 0.05mg/kg，荔枝中吡唑醚菌酯残留量不得超过 0.1mg/kg。水果中吡唑醚菌酯超标可能是农户为控制虫害，加大了用药量或未遵守安全间隔期采收，致使上市销售的产品中残留量超标。

五、除虫脲

除虫脲是一种苯甲酰脲类昆虫生长调节剂，主要用于防治鳞翅目害虫。人体食用少量含有除虫脲的食品一般不会导致急性中毒，但长期摄入可能对身体健康产生潜在影响。《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，荔枝中除虫脲残留量不得超过 0.5mg/kg。荔枝中除虫脲超标可能是农户为控制虫害，加大了用药量或未

遵守安全间隔期采收，致使上市销售的产品中残留量超标。

六、毒死蜱

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，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，毒死蜱在芹菜中最大残留限量值为 0.05mg/kg。毒死蜱残留量超标的原因，可能是农户为了快速控制虫害而加大用药量或未遵守安全间隔期采收。

七、恩诺沙星

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，恩诺沙星在水产品中的最大残留限量值为 100μg/kg。水产品中恩诺沙星超标的原因可能是养殖户或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。

八、呋喃西林代谢物

呋喃西林是属于硝基呋喃类广谱抗生素，对革兰阳性及阴性菌有一定抗菌作用，广泛应用于畜禽及水产养殖业。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。

九、呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮属于硝基呋喃类广谱抗生素，对革兰阳性及阴性菌均有一定抗菌作用，广泛应用于畜禽及水产养殖业。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，呋喃唑酮为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。淡水鱼中检出呋喃唑酮代谢物可能是因为养殖户在养殖过程中违法使用。

十、镉（以Cd计）

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，辣椒中镉（以Cd计）的限量值为0.05mg/kg，马铃薯中镉（以Cd计）的限量值为0.1mg/kg，蔬菜中镉（以Cd计）检测值超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中镉元素。

十一、铬（以Cr计）

铬广泛存在于自然环境中，是人体必需的营养元素，同时也是一种毒性很大的重金属。铬可以通过食物链进入人体并逐渐蓄积，铬过量摄入会对人体造成不同程度的危害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）中

规定，肉及肉制品中铬的最大限量值为 1.0mg/kg。酱卤肉制品中铬超标的原因可能是环境污染、原料肉中铬污染及加工过程中使用的各类添加剂中铬污染，或生产设备的污染。

十二、磺胺类（总量）

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。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定所有食品动物（产蛋期禁用）肌肉中磺胺类兽药原形之和最大残留限量为 100 µg/kg。此次淡水鱼中检出该类物质可能是养殖过程中使用了该类兽药，但养殖户未严格遵守休药期规定造成的。

十三、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726—2016）中规定，酱卤肉制品中菌落总数同一批次产品 5 个样品的菌落总数检验结果均不得超过 10^5 CFU/g，且最多允许 2 个样品的检验结果在 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。

十四、联苯菊酯

联苯菊酯属于拟除虫菊酯类农药，常用于谷物、果树、蔬菜等作物杀虫、杀螨。长期食用联苯菊酯超标的食品，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，柑、橘中联苯菊酯的最大残留限量值为 0.05mg/kg。柑、橘中联苯菊酯残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守安全间隔期采收，致使上市销售的产品中残留量超标。

十五、亮蓝

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，在食品生产中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，茶叶中不得使用亮蓝。茶叶中亮蓝检测值超标的原因，可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价格而违规使用。

十六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯都是一种拟除虫菊酯类农药，适用防治棉花、花生、大豆、果树、蔬菜、烟草上多种害虫、害螨，也可用于防治多种地表和公共卫生虫害。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氯氟氰菊酯超标的食品，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，根茎类和薯芋类蔬菜（马铃薯除外）中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留量不得超过 0.01mg/kg。荔枝中氯氟氰菊酯和

高效氯氟氰菊酯残留量不得超过 0.1mg/kg，甘薯和荔枝中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标可能是农户为控制虫害，加大了用药量或未遵守安全间隔期采收，致使上市销售的产品中残留量超标。

十七、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种广谱高效杀菌剂。一般只对皮肤和眼睛有刺激症状，无中毒报道。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺超标的食品，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，山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐的最大残留限量值为 0.3mg/kg。山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标的原因，可能是农户不遵守休药期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

十八、柠檬黄

柠檬黄，是一种橙黄或亮橙色粉末或颗粒状的合成着色剂，常用于糖果、风味发酵乳、腌渍蔬菜、果冻、膨化食品等。柠檬黄基本无毒，不在体内贮积，绝大部分以原形排出体外，但如果长期食用可能存在健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，柠檬黄在挂面、茶叶中不得使用，食品中柠檬黄不合格的原因可能是生产经营者为了改善产品色泽而违规使用该食品添加剂。

十九、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐属于广谱食品防腐剂，主要对霉菌、酵母菌的生长繁殖具有强效抑制作用，同时对部分革兰氏阴性菌亦有一定抑制效果。该防腐剂进入人体后可经消化道完全吸收并参与体内代谢，抑制人体内多种氧化酶活性，进而干扰能量代谢、物质合成等正常生理过程，长期过量摄入可能对肝肾功能、消化系统等造成潜在不良影响。2025年2月8日正式实施的《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）不再允许粉丝粉条使用脱氢乙酸及其钠盐。粉丝粉条中检出脱氢乙酸及其钠盐可能是企业未按现行标准组织生产，或是为延长产品货架期违规使用。

二十、乙酰甲胺磷

乙酰甲胺磷又名高灭磷，具有胃毒和触杀作用，是缓效型杀虫剂，适用于蔬菜、茶树、烟草、果树等作物，防治多种咀嚼式、刺吸式口器害虫和害螨及卫生害虫。但使用不当可引起人畜中毒，抑制人体的胆碱酯酶活性，导致神经生理功能紊乱，出现头晕、恶心、呕吐、大汗等症状。《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，乙酰甲胺磷在茶叶中的最大残留限量值为0.05mg/kg。茶叶中乙酰甲胺磷超标的原因可能是种植过程中超限量使用或未遵守安全间隔期，致使上市销售的产品中残留量超标。