

附件 4

部分不合格项目解读

一、恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《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，恩诺沙星在淡水鱼中的最大残留限量值为 100 μ g/kg。淡水鱼中恩诺沙星残留量超标的原因，可能是养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，导致上市销售产品中的药物残留量超标。

二、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体造成健康危害，但过量食用会引起如恶心、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—2024）中规定，龙眼中二氧化硫的最大残留限量值为 0.05g/kg。龙眼中二氧化硫残留量超标，可能是生产企业为提高产品卖相而超限量使用二氧化硫；使用时不计量或计量不准确；生产工艺控制不好；直接使用亚硫酸盐浸泡保鲜等原因。

三、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，可能会对人體肾脏和肝脏造成损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）中规定，镉（以 Cd 计）在新鲜蔬菜（叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜、黄花菜除外）中的限量值为 0.05mg/kg。辣椒和茄子中镉（以 Cd 计）检测值超标的原因，可能是其生长过程中富集了土壤中的镉。

四、铝的残留量（干样品，以 Al 计）

含铝食品添加剂，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。铝属于低毒金属，但人体摄入后，只有少量铝排出体外，大量铝会在人体蓄积，长期食用铝超标的食物会对人体健康产生一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）规定在粉丝粉条（自制）中铝（干样品，以 Al 计）的最大残留限量值为 200mg/kg。粉丝粉条中铝含量超标的原因可能是个别商家为增加产品韧性，减少烹饪过程中的断条、糊汤等，在加工过程使用了过量的含铝食品添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

五、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是一种拟除虫菊酯类杀虫剂，具有广谱、高效等特性。食用食品一般不会导致氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯的急性中毒，但长期食用氯氟氰菊

酯和高效氯氟氰菊酯超标的食物，可能对人体健康有一定的影响。《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，甘薯中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯的最大残留限量值为 0.01mg/kg。甘薯中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留量超标的原因，可能是为控制虫害不遵守休药期规定，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。

六、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯

氯氰菊酯和高效氯氰菊酯是一种非内吸性杀虫剂，具有触杀、胃毒作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氯氰菊酯和高效氯氰菊酯超标的食品，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，氯氰菊酯和高效氯氰菊酯在龙眼中的最大残留限量值为 0.5mg/kg。龙眼中氯氰菊酯和高效氯氰菊酯超标的原因，可能是为控制虫害不遵守休药期规定，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。

七、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种高效杀菌剂，对大田作物、水果蔬菜上的多种病害具有治疗和铲除作用，同时它也具备保鲜的作用。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，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，山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐的最大残留限量为0.3mg/kg。山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐检测值超标的原因，可能是为控制病害施药后未遵守安全间隔期或者在运输途中用咪鲜胺和咪鲜胺锰盐对山药进行保鲜处理，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。

八、柠檬黄

柠檬黄又名食用黄色4号，属于水溶性偶氮化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。柠檬黄基本无毒，不在体内贮积，绝大部分以原形排出体外，但长期食用柠檬黄超标的食品，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，挂面、杂粮制品中均不得使用柠檬黄。挂面、杂粮制品中检出柠檬黄的原因，可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价格而超范围使用。

九、酸价（KOH）

酸价是衡量油脂酸败程度的指标，反映游离脂肪酸含量，酸价过高的菜籽油会产生哈喇味、降低营养价值，还可能引发胃肠道不适；《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716—2018）中规定，菜籽油中酸价（以KOH计）含量不得超过3mg/g，酸价超标的原因，可能是使用发霉变质菜籽或油脂储存中氧化酸败；或加工时脱酸精炼工序不彻底；也可能是储存时未避光密封、环境温度过高加速酸败。

十、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素是甜度约为蔗糖 40-50 倍的人工合成甜味剂，长期过量摄入可能损害人体肝脏和神经系统，对代谢功能较弱人群风险更高；《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）规定，甜蜜素在白酒中不得使用。甜蜜素超标的原因，可能是企业为改善口感、降低成本非法添加，或与允许使用甜蜜素的配制酒共用设备导致交叉污染。

十一、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种常见于土壤、水和潮湿环境中的革兰氏阴性致病菌，具有多重耐药性和机会致病性，对免疫力低下人群风险较高，可能引发胃肠道炎症、皮肤溃烂或呼吸道感染。根据《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298—2014），包装饮用水中不得检出铜绿假单胞菌。铜绿假单胞菌超标的原因，可能是生产用水源未有效净化、灌装车间设备消毒不彻底或从业人员卫生操作不规范、包装容器储存运输污染或密封性不足。

十二、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂的主要成分十二烷基苯磺酸钠，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在消毒企业中广泛使用。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定，消毒餐（饮）具中不得检出阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）。消毒餐（饮）具检出阴离子合成洗涤剂的原因，可能是清洗

餐具的洗涤剂不符合标准，也可能是清洗消毒流程控制不当，洗涤剂或消毒剂未彻底冲洗干净。

十三、大肠菌群

大肠菌群是指示食品污染状况常用的指标之一。餐饮具中检出大肠菌群，通常是致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定，餐饮具中不得检出大肠菌群。造成餐饮具中大肠菌群超标的原因可能有以下几点：一是餐饮具清洗不彻底；二是餐饮具消毒不彻底（消毒液未达到规定浓度、餐饮具干热消毒时未达到规定温度，或者是消毒时间不够）；三是操作人员或周围环境不清洁，造成餐饮具受二次污染。

十四、诱惑红

诱惑红是用于改善食品外观的人工合成着色剂，长期摄入可能影响人体代谢系统，对生长发育存在潜在风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，速冻调理肉制品中不得使用诱惑红。其超标的原因，可能是生产者为了改善产品色泽，而超范围使用。