

附件 3

部分不合格项目解读

一、毒死蜱

毒死蜱是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。食用含有少量毒死蜱残留的食物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，毒死蜱在葱、甜椒中的最大残留限量值为0.02 mg/kg。甜椒中毒死蜱残留量超标的原因，可能是农户为快速控制虫害，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、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、海水鱼中的最大残留限量值为100 μg/kg。淡水鱼、海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。

三、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。

四、呋喃西林代谢物

呋喃西林是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点。长期大量摄入含有呋喃西林代谢物的食品，可能在人体内蓄积，引起过敏反应、胃肠道反应、嗜酸性白细胞增多症、神经症状及多发性末梢神经炎等。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》(农业农村部公告第250号)中规定，呋喃西林为食品动物中禁止使用的药品，即在动物性食品中不得检出呋喃西林代谢物。牛蛙中检出呋喃西林代谢物的原因，可能是养殖中违规使用兽药。

五、氟硅唑

氟硅唑是三唑类内吸性杀菌剂，通过抑制病原菌麦角甾醇合成破坏细胞膜结构，对子囊菌、担子菌和半知菌所致病害有效。氟硅唑具有低毒性，但误服可能引起恶心、呕吐等

症状，长期可能对肝脏功能和内分泌系统产生潜在危害。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，氟硅唑在水蜜桃中的最大残留限量为 0.2 mg/kg。氟硅唑超标的原因可能是农户未遵守安全间隔期，采收前未停止用药，残留物未降解完全即进入市场。

六、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。《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 0.05 mg/kg。辣椒中镉（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。

七、甲拌磷

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。食用含有少量毒死蜱残留的食物不会引起人体急性中毒，但长期食用甲拌磷超标的食品，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，甲拌磷在姜中的最大残留限量值为 0.01 mg/kg。姜中甲拌磷残留量超标的原因，可能是农户为快速控制虫害而违规使用。

八、孔雀石绿

孔雀石绿是一种工业染料，因具有杀菌和抗寄生虫作用，曾用于水产养殖。孔雀石绿在动物体内代谢为隐色孔雀石绿，长时间残留于生物体内。长期食用检出孔雀石绿的食品，会危害人体健康。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第 250 号）中规定，孔雀石绿为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。淡水鱼中检出孔雀石绿的原因，可能是在养殖过程中违规使用。

九、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，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。

十、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

品安全部国家标准《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0.3 mg/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。

十一、噻虫胺

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)中均规定，噻虫胺在辣椒中的最大残留限量值为0.05 mg/kg。辣椒中噻虫胺残留量超标的原因，可能是农户为快速控制虫害，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。

十二、噻虫嗪

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫有较好防效。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，噻虫嗪在甘薯中的最大残留限量值为0.05 mg/kg。甘薯中噻虫嗪残留量超标的原因，可能是农户为快速控制虫害，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。

十三、水胺硫磷

水胺硫磷是一种广谱、高效、高毒性、低残留的硫代磷酰胺类杀虫剂，能通过食道、皮肤和呼吸道引起中毒，对人体皮肤表皮细胞中的乳酸脱氢酶有抑制作用，在未发生皮肤损害时可造成机体中毒。食用水胺硫磷超标的食品，可能引起口吐白沫、呼吸衰竭等症状。《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，水胺硫磷在茶叶中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。一般茶叶在收获前都有一个月的休药期，茶叶中水胺硫磷超标的原因，可能是茶农采收茶叶前违规使用相关农药。

十四、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 3 mg/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。

十五、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) 明确禁止其在白酒中使用。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。

十六、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。