

部分不合格项目解读

一、食用农产品（香蕉）不合格项目噻虫嗪解读

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫等有较好防效。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，噻虫嗪在香蕉中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。香蕉噻虫嗪残留量超标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。

二、食用农产品（香蕉）不合格项目噻虫胺解读

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，噻虫胺在香蕉中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。香蕉中噻虫胺残留量超标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。

三、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。

四、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。

五、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。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。《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。地西泮在鱼体内残留是永久性的，可以通过食物链传递给人类。淡水鱼中检出地西泮，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而违规使用。

六、酱腌菜、香辛料调味品不合格项目二氧化硫残留量解读

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 2760-2014）中规定，二氧化硫残留量在酱腌菜中最大残留量为 0.1g/kg；香辛料类调味品中仅八角可使用硫磺作为其防腐剂，其余香辛料类调味品均不得使用。这两类产品中检出二氧化硫超标可能是生产企业为了提高产品色泽、防腐或降低成本而用硫磺熏过，导致终产品中二氧化硫残存。

七、馒头、花卷(自制)中不合格项目糖精钠解读

糖精钠是食品生产中常用的甜味剂，其使用应遵循食品添加剂使用标准相关规定。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，发酵面制品中不得使用糖精钠。发酵面制品类花卷和馒头中检出糖精钠的原因，可能是生产加工者为增加产品甜度，从而超范围使用甜味剂。

八、水产品（泥鳅、牛蛙）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）在淡水鱼和其他水产品中的最大残留限量为 100 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。泥鳅、牛蛙中恩诺沙星超标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。

九、餐饮食品（油饼油条(自制)、粉丝粉条(自制)）不合格项目铝的残留量解读

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝超标的食品对人体健康也有一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，油炸面制品中铝的最大残留限量值（干样品，以 Al 计）为 100mg/kg，粉丝粉条（自制）中的最大残留限量值（干样品，以 Al 计）为 200mg/kg。餐饮食品中铝的残留量超标可能是个别商家为增加产品口感，在加工过程中超限量使用含铝食品添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高所致。

十、餐饮食品（复用餐饮具）不合格项目阴离子合成洗

洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)解读

阴离子合成洗涤剂，即日常生活中经常用到的洗洁精、洗衣粉、肥皂等洗涤剂的主要成分，其主要成分为十二烷基苯磺酸钠。《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，采用化学消毒法的复用餐（饮）具中阴离子合成洗涤剂残留限量为不得检出。复用餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂，可能是餐（饮）具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，或未经足够量清水冲洗，最终残存在餐（饮）具中。

十一、食用农产品（豇豆）、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）在豇豆、茶叶中的最大残留限量值为0.02mg/kg。豇豆、茶叶中克百威残留量超标的原因，可能是种植者为控制虫害，在豇豆或茶叶采摘前违规使用相关农药。

十二、食用农产品（豇豆）、茶叶中不合格项目乙酰甲胺磷解读

乙酰甲胺磷又名高灭磷，具有胃毒和触杀作用，并可杀卵，有一定的熏蒸作用，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。但保管、使用不当可引起人畜中毒，可以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，乙酰甲胺磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为 0.02mg/kg，在茶叶中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。豇豆、茶叶中乙酰甲胺磷超标可能是种植过程中违规使用，或种植过程中使用乙酰甲胺磷农药产生降解物所导致。

十三、茶叶不合格项目水胺硫磷解读

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。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、馒头不合格项目糖精钠（以糖精计）解读

糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂，在人体内不被吸收，不产生热量，大部分经肾排出而不损害肾功能。但如果长期摄入糖精钠超标的食品，可能会影响肠胃消化酶的正常

分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，发酵面制品中不得使用糖精钠。馒头中糖精钠超标的原因，可能是商家为了改善口感，且不了解相关标准，从而超范围使用甜味剂。

十五、复用餐饮具(餐馆自行消毒)不合格项目大肠菌群解读

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，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，餐饮具中的大肠菌群限量为不得检出/50cm²。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）；三是在清洗消毒后的转运、存放过程中被人员或环境污染。