

部分不合格项目解读

一、荷兰豆、辣椒不合格项目吡唑醚菌酯解读

吡唑醚菌酯为杀菌剂，属于甲氧基氨基甲酸酯类，通过抑制菌株的呼吸作用，进而达到杀菌的效果。食用食品一般不会导致吡唑醚菌酯的急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，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，荷兰豆中吡唑醚菌酯残留量不得超过 0.02mg/kg，辣椒中的最大残留限量值为 0.5mg/kg。荷兰豆、辣椒中吡唑醚菌酯残留量超标的原因，可能是为快速控制病情，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、辣椒、普通白菜不合格项目啶虫脒的解读

啶虫脒，是内吸性杀虫剂，具有层间传导活性和触杀、胃毒作用。食用食品一般不会导致啶虫脒的急性中毒，但长期食用啶虫脒超标的食品，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）中的规定，辣椒中啶虫脒最大残留限量值为 0.2mg/kg、普通白菜中啶虫脒最大残留限量值为 1mg/kg。食用农产品中啶虫脒超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

三、辣椒不合格项目噻虫胺解读

噻虫胺是一种新烟碱类杀虫剂，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）中规定，噻虫胺在辣椒中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。辣椒噻虫胺残留量超标的原因，可能是农户为快速控制虫害而加大用药量，也可能是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、辣椒、茄子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，克百威在辣椒、茄子中的最大残留限量值为0.02mg/kg。辣椒、茄子中克百威残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害超量使用了该农药或采摘时未按规定等到休药期结束。

五、辣椒不合格项目水胺硫磷解读

水胺硫磷是一种广谱、高毒性有机磷类杀虫、杀螨剂。食用食品一般不会导致水胺硫磷的急性中毒，但长期食用水胺硫磷超标的食品，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，水胺硫磷在辣椒中最大残留限量值为 0.05mg/kg。食品中

水胺硫磷超标的原因可能是菜农采收蔬菜前违规使用相关农药。

六、辣椒不合格项目氧乐果解读

氧乐果是一种广谱高效的内吸性有机磷农药，有良好的触杀和胃毒作用，主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氧乐果超标的食品，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，氧乐果在辣椒中的最大残留限量值均为 0.02 mg/kg。食用农产品中氧乐果残留量超标的原因，可能是农户为快速控制虫害而违规使用相关农药。

七、辣椒不合格项目毒死蜱的解读

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，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，毒死蜱在辣椒中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。食用农产品中毒死蜱残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

八、茄子不合格项目镉（以 Cd 计）解读

镉是一种蓄积性的重金属元素，主要损害肾脏、骨骼和消化系统。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，茄子中镉（以 Cd 计）的限量值为

0.05mg/kg。食用农产品中镉（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。

九、牛蛙中不合格项目恩诺沙星解读

恩诺沙星具有广谱抗菌作用，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，恩诺沙星在牛蛙中的最大残留限值 100 μ g/kg。牛蛙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不规范的使用兽药，并不严格的遵守休药期的规定。

十、柑、橘不合格项目联苯菊酯解读

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、橘中联苯菊酯残留量为不得超过 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采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

十一、龙眼不合格项目二氧化硫残留量解读

二氧化硫是一种允许使用的食品添加剂，具有护色、防腐、漂白和抗氧化等作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，龙眼中二氧化硫残留量不得超过 0.05g/kg。龙眼中二氧化硫残留量超标的原因，

可能是农户为保鲜，从而超量使用；也可能是使用时不计量或计量不准确。

十二、香辛料调味油不合格项目过氧化值（以脂肪计）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。产品明示标准《花（藤）椒油》（Q/XDS0002S-2020）中规定，香辛料调味油中过氧化值（以脂肪计）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。

十三、馒头花卷不合格项目甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）解读

甜蜜素是以环己胺为原料制成的环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，甜蜜素在小麦粉制品（自制）中不得使用。发酵面制品中检出甜蜜素的原因，可能是商家为了降低成本、改善口感，且不了解相关标准，从而超范围使用甜味剂。

十四、红薯粉条不合格项目苋菜红、日落黄、亮蓝解读

苋菜红、日落黄均属于水溶性偶氮类化合物，亮蓝属于水溶性非偶氮类化合物，均是常见的人工合成着色剂，在食

品生产中应用广泛。如果长期摄入苋菜红或日落黄超标的食品，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）中规定，淀粉制品中不得使用苋菜红、日落黄、亮蓝。粉丝粉条中检出苋菜红、日落黄、亮蓝的原因，可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而超范围使用，也可能是企业为掺假造假违规使用色素。

十五、红糖不合格项目日落黄、柠檬黄解读

日落黄、柠檬黄是常见的人工合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，日落黄、柠檬黄在食糖中不得使用。食糖中检出日落黄、柠檬黄的原因，可能是生产企业使用了添加日落黄、柠檬黄的原辅料，也可能是为改善产品色泽没按产品配方要求生产。

十六、泥鳅不合格项目五氯酚酸钠(以五氯酚计)解读

五氯酚酸钠属于有机氯农药，常被用作除草剂、杀菌剂，或用于鱼塘虾塘的消毒。五氯酚钠通过食物链进入人畜体内分解为五氯酚，五氯酚具有有机氯和酚的毒性，能抑制生物代谢过程中氧化磷酸化作用，长期摄入这类物质，会对人体的肝、肾及中枢神经系统造成损害。《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，五氯酚酸钠为食品动物中禁止使用的药品。

十七、天全竹笋（酱腌菜）不合格项目防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、

苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)解读

防腐剂是常见的食品添加剂，指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。长期食用防腐剂超标的食品会对人体健康造成损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，防腐剂在混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和超标可能是企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂用量；或没有对其使用原料的防腐剂含量进行控制，导致整个产品工艺中防腐剂用量失控。

二氧化硫是国内外允许使用的一种食品添加剂，具有漂白、防腐和抗氧化的作用。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量摄入不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、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，腌渍的蔬菜中二氧化硫残留量不应超过 0.1g/kg。酱腌菜中二氧化硫残留量不合格原因可能是生产加工过程未严格管控原料，或加工过程超限量使用相关食品添加剂。

苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。长期食用苯甲酸及其钠盐超标的食品，可能导致肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，酱腌菜中苯甲酸及其钠盐（以苯

甲酸计)的最大使用量为 1.0 g/kg。酱腌菜中苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)超标的原因,可能是生产企业为延长产品保质期,或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用;也可能是在使用过程中未准确计量。

十八、颗米芽菜、米粉不合格项目脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)解读

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂,对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收,并能抑制人体内多种氧化酶,长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)中规定,酱腌菜中脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)最大使用量为 1.0 g/kg,米粉制品中不得使用脱氢乙酸及其钠盐。酱腌菜、米粉制品中脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)超标的原因,可能是生产企业为防止食品腐败变质超限量使用;也可能是其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高;还可能是在添加过程中未准确计量。

十九、糖果不合格项目二氧化硫解读

二氧化硫是国内外允许使用的一种食品添加剂,具有漂白、防腐和抗氧化的作用。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外,少量摄入不会对身体带来健康危害,但若过量食用可能引起如恶心、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,糖果中二氧化硫残留量不应超过 0.1g/kg。糖果中二氧

化硫残留量不合格原因可能是生产企业超量使用二氧化硫，以达到漂白、防腐作用，也有可能是使用时不计量或计量不准确。