

附件 3

部分不合格项目解读

一、吡唑醚菌酯

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，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，吡唑醚菌酯在荔枝中的最大残留限量值为 0.1mg/kg。荔枝中吡唑醚菌酯超标的原因，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、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群提示其被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。如果食品中的大肠菌群严重超标，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，危害人体健康。《食品安全国家标准 酱腌菜》（GB 2714-2015）中规定，酱腌菜同一批次产品 5 个样品的大肠菌群检验结果均不得超过 1000CFU/g，且最多允许 2 个样品的检验结果超过 10CFU/g。酱腌菜中大肠菌群数超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染；或是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染；也

可能与产品储存条件不当有关。

三、铝的残留量（干样品,以 Al 计）

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 2760-2024）中规定，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。餐饮食品中铝的残留量超标的原因，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。

四、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，其对多种害虫效果显著。长期食用氯氰菊酯和高效氯氰菊酯超标的食品，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，甘薯中氯氰菊酯和高效氯氰菊酯残留量不得超过 0.01mg/kg。甘薯中氯氰菊酯和高效氯氰菊酯超标可能是农户为控制虫害，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。

五、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺是一种广谱高效杀菌剂，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，咪鲜胺和咪鲜胺锰盐在山药中的最大残留限量值为 0.3mg/kg。山药中咪鲜胺残留量超标的原因，可能是农户为快速控制病害而加大用药量，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。

六、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，常用于饮料类配制酒、糖果、风味发酵乳、腌渍蔬菜、果冻、膨化食品等制品。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 2760-2024）中规定，柠檬黄在茶叶中不得使用。茶叶中检出柠檬黄的原因，可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而违规使用。

七、噻虫嗪

噻虫嗪是新烟碱类杀虫剂，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，噻虫嗪在葱中的最大残留限量值为 0.3mg/kg，在红薯中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。葱

和红薯中噻虫嗪超标的原因，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。

八、糖精钠（以糖精计）

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 2760-2024）中规定，糖精钠在小麦粉制品（自制）中不得使用。小麦粉制品（自制）中检出糖精钠的原因，可能是商家为了降低成本、改善口感，超范围使用该甜味剂。

九、胭脂红

胭脂红又名大红、亮猩红，为偶氮类合成着色剂，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期食用胭脂红超标的食品，存在一定健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，胭脂红在糕点中不得使用。糕点中检测出胭脂红的原因，可能是生产经营企业为改善产品外观或弥补原料品质较低而超范围使用。

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，

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。食用农产品镉（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中的镉元素。

十一、铅（以 Pb 计）

铅是最常见的重金属元素污染物之一，可通过食物链进入人体蓄积且排除缓慢。长期食用铅超标的食物，可能对神经、造血、消化、肾脏、心血管和内分泌等多个系统造成危害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022) 中规定，果蔬汁类及其饮料中铅的最大限量值为 0.03mg/kg。果蔬汁类及其饮料中铅超标的原因，可能是在果蔬种植过程中，接触到被铅污染的土壤、水源或空气，铅通过根系吸收或附着在表面，进入原料；或是加工过程中使用的设备、管道或储存容器含有铅，可能在生产过程中迁移到产品中；也可能是部分添加剂含有铅杂质，若使用不当或质量不合格，会导致产品铅含量超标。

十二、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024) 中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在酱卤肉制品中的最大限量值为

0.075g/kg。酱卤肉制品中山梨酸及其钾盐超标的原因，可能是生产企业为延长保质期、抑制微生物生长，超出国家标准规定的最大使用量添加，从而导致残留超标；或是在多道工序中重复添加，导致累计含量超过限值；也可能是企业使用复合添加剂时未注意成分配比，导致山梨酸及其钾盐总量超标。

十三、乙酰甲胺磷

乙酰甲胺磷又名高灭磷，具有胃毒和触杀作用，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。保管及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为 0.05mg/kg。乙酰甲胺磷超标的原因可能是种植过程中违规加大用药量，致使上市销售的产品中残留量超标。