

附件 3

部分不合格项目解读

一、苯醚甲环唑

苯醚甲环唑是高效广谱杀菌剂，对蔬菜和瓜果等多种真菌性病害具有很好的防治作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用苯醚甲环唑超标的食品，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）中的规定，柑、橘中苯醚甲环唑残留量为不得超过 0.2mg/kg。柑、橘中苯醚甲环唑残留量超标的原因，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。

二、吡虫啉

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的原因，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。

三、噻虫胺

噻虫胺是一类高效安全、高选择性的烟碱类新型杀虫剂，主要用于土壤处理防治、种子处理和叶面处理等。少量的农

药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，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，噻虫胺在芹菜中的最大残留限量值为 0.04mg/kg，在香蕉中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。噻虫胺残留量超标的原因，可能是农户为控制虫害加大用药量或未遵守安全间隔期采收，致使上市销售的产品中残留量超标。

四、噻虫嗪

噻虫嗪是一种烟碱类杀虫剂，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的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守安全间隔期采收，致使上市销售的产品中残留量超标。

五、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯，是一种具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂。食用少量含有吡唑醚菌酯的食品一般不会导致急性中毒，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，荔枝中吡唑醚菌酯残留量不得超过 0.1mg/kg。水果中吡唑醚菌酯超标可能是农户为控制虫害，

加大了用药量或未遵守安全间隔期采收，致使上市销售的产品中残留量超标。

六、毒死蜱

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，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，毒死蜱在辣椒中最大残留限量值为 0.02mg/kg。毒死蜱残留量超标的原因，可能是农户为了快速控制虫害而加大用药量或未遵守安全间隔期采收。

七、恩诺沙星

恩诺沙星属喹诺酮类药，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，恩诺沙星在水产品中的最大残留限量值为 100μg/kg。牛蛙中恩诺沙星超标的原因可能是养殖户或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。

八、呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮属于硝基呋喃类广谱抗生素，对革兰阳性及阴性菌均有一定抗菌作用，广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类药物及其代谢物可能会引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死等疾病。《农业农村部公告第

250 号》中规定，呋喃唑酮为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。淡水鱼中检出呋喃唑酮代谢物可能是因为养殖户在养殖过程中违法使用。

九、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，还会影响免疫系统。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）中规定，茄子中镉（以 Cd 计）的限量值为 0.05mg/kg。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，蔬菜中镉（以 Cd 计）检测值超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中镉元素。

十、过氧化值（以脂肪计）

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。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.25g/100g。糕点中过氧化值（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。

十一、极性组分

极性组分是食用植物油在煎炸过程中，因高温（通常是

160—240℃) 发生裂变而生成比正常植物油分子极性大的, 甘油三酯的热氧化产物、热聚合产物、热氧化聚合产物、水解产物的总称, 是反映煎炸油品质劣变程度的关键指标。极性组分中醛类等物质具有一定细胞毒性, 且难以被人体完全代谢。长期摄入极性组分超标的煎炸油, 会因油脂营养功能弱化影响膳食均衡, 还可能加重肝脏代谢负担, 甚至对消化系统黏膜产生刺激, 增加慢性健康风险。《食品安全国家标准 植物油》(GB 2716—2018) 规定, 煎炸过程中食用植物油的极性组分限量为 27%。极性组分超标的原因可能是餐饮企业为降低成本, 反复使用煎炸用油, 或未按规定更换新油导致含量超标, 也可能是单次煎炸时间过长或煎炸温度过高加速甘油三酯的热化学裂变所致。

十二、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标, 不是致病菌指标, 反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超标, 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, 可能危害人体健康。《食品安全国家标准 熟肉制品》(GB 2726—2016) 中规定, 酱卤肉制品中菌落总数同一批次产品 5 个样品的菌落总数检验结果均不得超过 10^5CFU/g , 且最多允许 2 个样品的检验结果在 10^4CFU/g 至 10^5CFU/g 之间。菌落总数超标的原因, 可能是食品企业未按要求严格控制原料和生产加工过程的卫生条件, 或接触容器清洗消毒不到位, 还有可能与产品灭菌不彻底, 包装密封

不严，储运条件控制不当等有关。

十三、联苯菊酯

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、橘中联苯菊酯的最大残留限量值为 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安全间隔期采收，致使上市销售的产品中残留量超标。

十四、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都是一种拟除虫菊酯类农药，适用防治棉花、花生、大豆、果树、蔬菜、烟草上多种害虫、害螨，也可用于防治多种地表和公共卫生害虫。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氯氟氰菊酯超标的食品，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，根茎类和薯芋类蔬菜（马铃薯除外）中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留量不得超过 0.01mg/kg。荔枝中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留量不得超过 0.1mg/kg，甘薯和荔枝中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标可能是农户为控制虫害，加大了用药量或未遵守安全间隔期采收，致使上市销售的产品中残留量超标。

十五、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种广谱高效杀菌剂。一般只对皮肤和眼睛有刺激症状，无中毒报道。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值为 0.3mg/kg。山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标的原因，可能是农户不遵守休药期规定，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，但如果长期食用可能存在健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，柠檬黄在茶叶中不得使用，食品中柠檬黄不合格的原因可能是生产经营者为了改善产品色泽而违规使用该食品添加剂。

十七、铜绿假单胞菌

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 饮用天然矿泉水》（GB 8537—2018）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所致。

十八、氧乐果

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，氧乐果在荔枝中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。荔枝中氧乐果残留量超标的原因，可能是农户为控制虫害，加大了用药量或未遵守安全间隔期，致使上市销售的产品中残留量超标。

十九、乙酰甲胺磷

乙酰甲胺磷又名高灭磷，具有胃毒和触杀作用，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，乙酰甲胺磷在芒果中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。芒果中乙酰甲胺磷超标的原因可能是种植过程中超限量使用或未遵守安全间隔期，致使上市销售的产品中残留量超标。