附件 4

部分不合格项目解读

一、饮料（蛋白饮料）不合格项目蛋白质解读

蛋白质是构成机体组织、器官的重要成分，能供给能量。人体长期摄入蛋白质不足，会引起代谢下降，抵抗力减退，甚至损害器官。蛋白质过量，尤其动物性蛋白过量可能增加罹患心血管疾病、糖尿病等慢性病的风险。产品明示标准《复合蛋白饮料》（QB/T 4222-2023）中规定，蛋白质含量应不低于 1.0g/100g。饮料中蛋白质含量不达标的原因，可能是原辅料质量控制不严，也可能是企业未按产品执行标准要求添加和生产，还可能是生产加工过程中搅拌不均匀。

二、调味品（山奈）不合格项目毒死蜱解读

毒死蜱又名氯吡硫磷，是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫剂、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱超标的食品，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，毒死蜱在山奈中的最大允许限量为 1mg/kg。毒死蜱超标的原因可能是部分种植户为追求更好的防虫效果，加大毒死蜱的使用量、增加施药次数，使山奈吸收、积累过多毒死蜱，无法在收获前完全降解，造成残留超标。

三、调味品（山奈）不合格项目克百威解读

克百威又名呋喃丹，是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫剂、杀螨剂、杀线虫剂。少量的农药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，克百威在山奈中的最大允许限量为 0.1mg/kg。克百威超标的原因可能是，山奈易吸潮生虫，部分种植户为减少病虫害，超量使用了该农药。

四、龙眼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、防腐剂和抗氧化剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用，通常情况下以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，经表面处理的鲜水果中二氧化硫残留量不应超过 0.05g/kg。新鲜水果龙眼中二氧化硫残留量超标的原因，可能是为保持果实外观色泽，降低贮运期间霉烂率，延长贮藏寿命和货架期而超限量使用相关食品添加剂。

五、糕点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。《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)的最大残留限量值为 0.25g/100g。糕点中过氧化值超标的原因, 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等有关。

六、食用农产品(柑橘类水果)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采摘间隔期规定, 致使上市销售的产品中残留量超标。

七、山药不合格项目咪鲜胺和咪鲜胺锰盐解读

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。

八、调味品(孜然粉)、蔬菜制品(蔬菜干制品)、豆

制品、饼干（蛋卷）不合格项目柠檬黄解读

柠檬黄是一种橙黄或亮橙色粉末或颗粒的合成着色剂，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，不在体内蓄积，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，调味品（孜然粉）、蔬菜制品（蔬菜干制品）、豆制品等中均不得使用柠檬黄；饼干（蛋卷）中柠檬黄的最大残留限量值为 0.04g/kg。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超范围超限量使用该食品添加剂，或者是使用过程中没有准确计量。

九、调味品（孜然粉）不合格项目苋菜红解读

苋菜红又名蓝光酸性红，是常见的合成着色剂，常用于果蔬汁（肉）饮料、碳酸饮料、配制酒、蜜饯、果酱、果冻等食品。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，调味品（孜然粉）中不得使用苋菜红。调味品（孜然粉）中检出苋菜红的原因，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。

十、调味品（孜然粉）不合格项目日落黄解读

日落黄是一种橙红色粉末或颗粒状的合成着色剂，属于常用的食用黄色色素。如果长期过量食用日落黄，可能会引起风疹、荨麻疹、腹泻、小儿多动症。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，调味品（孜

然粉)中不得使用日落黄。日落黄不合格的原因可能是生产经营企业超范围使用。

十一、香蕉不合格项目噻虫嗪解读

噻虫嗪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、斑潜蝇等有较好的防治效果。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，噻虫嗪在香蕉中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。香蕉中噻虫嗪残留量超标的原因，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。

十二、肉制品(腌腊肉制品)不合格项目诱惑红解读

诱惑红，别名艳红、阿落拉红，属于合成着色剂，在食品工业中被广泛应用于糖果、复合调味料、饮料、配制酒、胶原蛋白肠衣、西式火腿等。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)中规定，腌腊肉制品中不得使用诱惑红。腌腊肉制品中检出诱惑红的原因可能是生产企业为增加产品品相或弥补原料品质较低而超范围使用。