

附件 3

部分不合格项目解读

一、毒死蜱

毒死蜱，又名氯吡硫磷，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）中的规定，毒死蜱在叶菜类蔬菜中的最大残留限量为 0.05mg/kg。芹菜中毒死蜱超标的原因，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。

二、辛硫磷

辛硫磷，具有触杀和胃毒作用的非内吸性有机磷类杀虫剂，活性持续时间短。食用食品一般不会导致辛硫磷的急性中毒，但长期食用辛硫磷超标的食品，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）中的规定，辛硫磷在叶菜类蔬菜中的最大残留限量为 0.05mg/kg。芹菜中辛硫磷超标的原因，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。

三、恩诺沙星

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。长期大量摄入喹诺酮类药物残留超标的食品，可能导致其在人体蓄积，引起胃肠道反应、神经系统反应、过敏反应及肾损伤，进而对人体机能产生危害。《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，恩诺沙星在淡水鱼中的最大残留限量为 100 μ g/kg。动物源性食用农产品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遵守休药期规定或违规用药，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

四、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。食品中镉（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中镉元素。

五、菌落总数

菌落总数属于指示性微生物指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。《食品安全国家标准 熟肉制品》(GB 2726—2016)中规定，熟肉制品同一批次 5 个样品中任一样品菌落总数检测结果均不允许大于 10⁵CFU/g，且最多允许 2 个样品菌落总数检测结果在 10⁴CFU/g 至 10⁵CFU/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；或者接触容器清洗消毒不到位；还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。

六、克百威

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、杀螨、杀线虫剂。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，克百威在豇豆中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。豇豆中克百威超标的原因，可能是农户种植环节为防治地下害虫或蚜虫等，违规使用克百威，且未遵守安全间隔期采收，导致农药残留超标；也可能是灌溉水或有机肥中含有克百威残留，随水分、养分被豇豆吸收，导致超标。

七、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为 0.05mg/kg。柑、橘中联苯菊酯残留量超标的原因，可能是农户为快速控制虫害，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。

八、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，是一种拟除虫菊酯类农

药，适用于防治棉花、花生、大豆、果树、蔬菜、烟草的多种害虫，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，甘薯中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留量不得超过 0.01mg/kg。甘薯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，加大用药量或未遵守采挖间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

九、氯化钙（以 CaCl_2 计）

氯化钙，一种白色或灰白色的粉末或颗粒，具有吸湿性，易溶于水，形成清澈的高盐溶液。氯化钙在食品加工中常用作稳定剂和凝固剂，主要用于豆制品、果冻和布丁等产品的生产。长期超量摄入或不当使用可能引起高钙血症，引发心律失常、心动过缓等，过量摄入钙离子会增加肾脏排泄负担，肾功能不全者，可能诱发结石或肾功能恶化，极少数敏感体质人群可能出现皮肤瘙痒、皮疹、甚至过敏性休克。《食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钙》（GB 1886.45—2016）中规定，氯化钙（以 CaCl_2 计）含量范围是 38.0%~45.0%。含量达不到标准要求的原因可能是原料纯度不足，或杂质较高影响溶液配制精度。

十、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，对水果蔬

菜上的多种病害具有治疗作用，同时它也具备保鲜的作用。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，山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐的最大残留限量为 0.3mg/kg。山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐检测值超标的原因，可能是为控制病害不遵守休药期规定或者在运输途中用咪鲜胺对山药进行保鲜处理，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。

十一、托曲珠利

托曲珠利是一种抗球虫药，用于预防和治疗禽类球虫病。该药物能抑制球虫生长繁殖，减轻其对宿主造成的损害。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用托曲珠利超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》(GB 31650.1—2022)规定，鸡蛋中托曲珠利最大残留限量为 10 µg/kg。鸡蛋中托曲珠利超标的原因可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售时药物残留未降解至标准限量以下。

十二、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

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，为苯甲酸钠的 2~10 倍，在高剂量使用时能抑制细菌。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—2024）中规定，脱氢乙酸及其钠盐在腌腊肉制品中不得使用。腌腊肉制品中脱氢乙酸及其钠盐不合格的原因，可能是个别生产经营企业为延长保鲜期或者防止食品腐败变质，违规使用该添加剂。

十三、五氯酚酸钠（以五氯酚计）

五氯酚酸钠属于杀虫除草剂，也可消灭钉螺、蚂蟥等有害生物。长期食用检出五氯酚酸钠的食品，可能会对人体的肝、肾及中枢神经系统造成损害。农业农村部公告第 250 号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》中规定，五氯酚酸钠为禁止使用药物，在动物性食品中不得检出。其他水产品和淡水鱼中检出五氯酚酸钠的原因可能是养殖户在养殖过程中为控制水草，消灭钉螺、蚂蝗等有害生物而加入了该药物，也可能是宰杀处理时使用的菜板引入。