

## 附件 5

# 部分不合格项目解读

## 一、吡虫啉

吡虫啉，内吸性杀虫剂，具有触杀和胃毒作用，属于烟碱类高效杀虫剂，可以与神经递质乙酰胆碱受体结合，使神经传输保持开放状态，引起异常兴奋。中毒症状为恶心、呕吐、头痛、乏力、心跳过速等，严重者出现昏迷、呼吸衰竭。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，吡虫啉在代用茶中的最大残留限量为 2mg/kg。吡虫啉超标的原因可能是种植过程中违规使用。

## 二、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。

## 三、恩诺沙星(残留标志物为恩诺沙星与环丙沙星之和)

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（残留标志物为恩诺沙星与环丙沙星之和）在淡水鱼中的最大残留限量为 $100\mu\text{g/kg}$ 。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、二氧化硫残留量

二氧化硫是常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、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—2024)中规定，二氧化硫残留量在龙眼中的最大限量为 $0.05\text{g/kg}$ 。龙眼中二氧化硫残留量超标的原因，可能是企业使用劣质原料，为了提高产品色泽而超限量使用二氧化硫，也有可能是使用时不计量或计量不准确，还可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡。

#### 五、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。

## 六、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  $10^5$ CFU/g, 且最多允许 2 个样品菌落总数检测结果在  $10^4$ CFU/g 至  $10^5$ CFU/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, 储运或经营条件控制不当等有关。

## 七、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。

## **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、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，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摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

## **九、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、铅（以Pb计）**

铅作为重金属污染物，具有稳定的化学特性与生物累积性，对人体具有慢性蓄积性的危害，长期摄入铅超标的食品，对人体神经系统、造血系统、心血管系统和泌尿系统造成损害。依据《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022），铅在酱腌菜中的限量值为 0.5mg/kg。酱腌菜中铅超标的原因可能是生产企业使用铅含量超标的原料，也可能是生产加工过程中加工设备、包装材料迁移带入。

## 十一、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味剂之一，甜度是蔗糖的 40-50 倍。长期摄入甜蜜素超标的食品，会对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，甜蜜素在小麦粉制品（自制）中不得使用。馒头中检出甜蜜素的原因可能是商家为了改善口感、降低成本，而超范围使用甜味剂。

## 十二、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  $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。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。

### 十四、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。