

部分不合格项目解读

一、茶叶不合格项目吡虫啉解读

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）中规定，吡虫啉在茶叶中的最大残留量为0.5mg/kg。茶叶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。

二、茶叶、蔬菜和水果不合格项目克百威解读

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剂。少量的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，克百威在茶叶、蔬菜和水果中的最大残留限量值为0.02mg/kg。食品中克百威残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害超量使用了该农药或采摘时未按规定等到休药期结束。

三、糕点不合格项目柠檬黄解读

柠檬黄，橙黄或亮橙色的粉末或颗粒，是一种合成着色

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，但是若长期过量食用也存在健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，柠檬黄在糕点中不得使用。造成食品中柠檬黄不合格的主要原因有：生产经营企业超限量、超范围使用，或者未准确计量。

四、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，在食品工业中有非常广泛的应用。可用于糖果、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，诱惑红不得在腌腊肉制品中使用。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。

五、豇豆不合格项目灭蝇胺解读

灭蝇胺是一种具有触杀能力的昆虫生长调节剂，干扰蜕皮和蛹化，对美洲斑潜蝇等有较好防效。长期食用灭蝇胺超标的食品，可能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，灭蝇胺在豇豆中的最大残留限量值为 0.5mg/kg。豇豆中灭蝇胺残留量超标的原因，可能是为保证豇豆收成和良好卖相，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。

六、馒头不合格项目甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）解读

甜蜜素是以环己胺为原料制成的环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，甜蜜素在小麦粉制品（自制）中不得使用。发酵面制品中检出甜蜜素的原因，可能是商家为了降低成本、改善口感，且不了解相关标准，从而超范围使用甜味剂。

七、红糖不合格项目日落黄解读

日落黄是常见的人工合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，日落黄在食糖中不得使用。食糖中检出日落黄的原因，可能是生产企业使用添加了日落黄的原辅料，也可能是为改善产品色泽没按产品配方要求生产。

八、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。

九、食用农产品（辣椒、姜、豇豆、香蕉）不合格项目噻虫胺解读

噻虫胺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、斑潜蝇等有较好防效。少量残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，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，噻虫胺在茄果类蔬菜（番茄除外）中的最大残留限量值为 0.05mg/kg，在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为 0.2mg/kg，在豆类蔬菜中的最大残留限量值为 0.01mg/kg，在香蕉中的最大残留量为 0.2mg/kg。辣椒、豇豆、姜、香蕉等食用农产品中噻虫胺残留量超标的原因，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、豇豆、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，噻虫嗪在香蕉中的最大残留限量值为 0.02 mg/kg，在豇豆中的最大残留限量值为 0.3 mg/kg。豇豆、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。

十一、龙眼不合格项目二氧化硫残留量解读

二氧化硫是一种允许使用的食品添加剂，具有护色、防腐、漂白和抗氧化等作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，龙眼中二氧化硫残留量不得超过 0.05g/kg。龙眼中二氧化硫残留量超标的原因，可能是农户为保鲜，从而超量使用；也可能是使用时不计量或计量不准确。

十二、芒果不合格项目吡唑醚菌酯解读

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，进而达到杀菌的效果。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）中规定，吡唑醚菌酯在芒果中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。芒果中吡唑醚菌酯残留量超标的原因，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。

十三、酱腌菜不合格项目柠檬黄解读

柠檬黄是常见的人工合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，酱腌菜中柠檬黄的最大使用量为 0.1g/kg。酱腌菜中检出柠檬黄的原因，可能是生产企业使用了添加柠檬

黄的原辅料，也可能是为改善产品色泽没按产品配方要求生产。

十四、辣椒不合格项目乙酰甲胺磷解读

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。食用食品一般不会导致乙酰甲胺磷的急性中毒，但长期食用乙酰甲胺磷超标的食品，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）中规定，乙酰甲胺磷在辣椒中的最大残留限量值为 0.02 mg/kg。辣椒中乙酰甲胺磷超标的原因可能是种植过程中违规使用，或种植过程中使用乙酰甲胺磷农药产生降解物。

十五、食用农产品（辣椒、龙眼）不合格项目氧乐果解读

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，氧乐果在辣椒、龙眼中的最大残留限量值均为 0.02 mg/kg。食用农产品中氧乐果残留量超标的原因，可能是农户为快速控制虫害而违规使用相关农药。

十六、食用农产品（茄子、菠菜）不合格项目镉（以 Cd 计）解读

镉是一种蓄积性的重金属元素，主要损害肾脏、骨骼和消化系统。《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，菠菜中镉（以 Cd 计）的限量值为 0.2mg/kg。食用农产品中镉（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的镉元素。

十七、淡水鱼不合格项目地西洋解读

地西洋又名安定，为苯二氮卓类镇静催眠药，临床上用于抗焦虑、镇静催眠、抗癫痫和抗惊厥。《食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，地西洋允许作食用动物的治疗用，但在动物性食品中不得检出。淡水鱼中检出地西洋，可能是经营者运输过程中为降低新鲜活鱼对外界的感知能力，降低新陈代谢，保证其经过运输后仍然鲜活。

十八、柑、橘不合格项目苯醚甲环唑解读

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。食用食品一般不会导致苯醚甲环唑的急性中毒，但长期食用苯醚甲环唑超标的食品，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）中规定，柑、橘中苯醚甲环唑的最大残留限量为 0.2 mg/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。

十九、酱油不合格项目菌落总数解读

菌落总数是指示性微生物指标，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 酱油》（GB 2717-2018）中规定，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 5×10^4 CFU/mL，不允许 3 个及 3 个以上样品菌落总数检测结果在 5×10^3 CFU/mL 和 5×10^4 CFU/mL 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；还有可能是产品灭菌不彻底、包装密封不严、储运条件控制不当等。