

部分不合格项目解读

一、油条、粉条不合格项目铝的残留量（干样品，以 Al 计）解读

铝属于低毒金属，但人体摄入后，只有少量铝排出体外，大量铝会在人体蓄积。长期食用铝超标的食物会损伤大脑，导致儿童智力发育迟缓，老年人易出现老年痴呆，胎儿生长发育也会受到影响。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定硫酸铝钾（钾明矾）、硫酸铝铵（铵明矾）在油炸面制品中铝的残留量（干样品，以 Al 计） $\leq 100\text{mg/kg}$ ；粉条中铝的最大残留限量值为 $\leq 200\text{mg/kg}$ 。油条中铝的残留量超标可能是商家为了改善口感超量使用硫酸铝钾（钾明矾）、硫酸铝铵（铵明矾）；粉条中铝含量超标可能是生产者为了增加粉条的韧性，减少烹饪过程中的断条、糊汤等，在生产过程使用了过量的明矾。

二、馒头花卷（自制）中不合格项目甜蜜素解读

甜蜜素是食品生产中常用的甜味剂。《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（以环己基氨基磺酸计）在馒头花卷（自制）中不得使用。馒头花卷（自制）中检出甜蜜素可能是生产加工者为增加产品甜度，从而违规使用了该甜味剂。

三、豇豆、辣椒、芹菜、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，噻虫胺在豇豆中的最大残留限量值为 0.01mg/kg，在辣椒中的最大残留限量值为 0.05mg/kg，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。食用农产品中噻虫胺残留量超标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。

四、牛蛙不合格项目恩诺沙星解读

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《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，恩诺沙星在牛蛙中最大残留限量值均为 100 μ g/kg。淡水鱼、牛蛙中恩诺沙星残留量超标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，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

五、荔枝、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。少量残留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，吡唑醚菌酯在荔枝中的最大残留限量值为 0.1mg/kg，在芒果中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。荔枝、芒果中吡唑醚菌酯残留量超标可能是农户为快速控制病情，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。

六、酱腌菜、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。少量二氧化硫进入人体不会对身体造成健康危害，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 2760-2014）中规定，在酱腌菜中不得超过 0.1g/kg，在龙眼中不得超过 0.05g/kg。产品中检出二氧化硫超标可能是生产企业为了提高产品色泽、防腐或降低成本而用硫磺熏过，导致终产品中二氧化硫残存。

七、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 0.02mg/kg。香蕉中噻虫嗪残留量超标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。

八、酱卤肉制品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 熟肉制品》（GB 2726-2016）中规定，酱卤肉产品同一批次 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 个样品的检测结果在 10^4 CFU/g 至 10^5 CFU/g 之间。菌落总数超标可能是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。

九、速冻调理肉制品中不合格项目日落黄、诱惑红解读

日落黄、诱惑红，均属于合成着色剂，在食品工业中有非常广泛的应用。长期食用日落黄、诱惑红超标的食品，对人体可能存在健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，日落黄、诱惑红在速冻调理肉制品中不得使用。食品中检出日落黄、诱惑红可能是生产企业为增加产品品相或弥补原料品质较低而违规使用。

十、茶叶、蜂蜜橙不合格项目水胺硫磷解读

水胺硫磷是一种广谱、高毒性有机磷类杀虫、杀螨剂。

食用食品一般不会导致水胺硫磷的急性中毒，但长期食用水胺硫磷超标的食品，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，水胺硫磷在茶叶中最大残留限量值为 0.05mg/kg，在蜂蜜橙中最大残留限量值为 0.02mg/kg。食品中水胺硫磷超标可能是菜农采收前加大了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。

十一、茄子、小黄姜不合格项目镉（以 Cd 计）解读

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，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，茄子中最大残留量为 0.05mg/kg，小黄姜中最大残留量为 0.1mg/kg。蔬菜中镉（以 Cd 计）检测值超标可能是由于其生长过程中富集环境的镉元素所致。

十二、芹菜不合格项目毒死蜱的解读

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，可能对人体健康有一定影响。毒死蜱属于在部分范围禁止使用的农药，其禁止在蔬菜上使用。《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，毒死蜱在芹菜中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。蔬菜中毒死蜱残留量超标可能是

农户为快速控制虫害而违规使用。

十三、荔枝、豇豆、龙眼不合格项目氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯解读

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，荔枝的最大残留量不得超过 0.1mg/kg，豇豆的最大残留量不得超过 0.2mg/kg，龙眼的最大残留量不得超过 0.5mg/kg。荔枝、豇豆、龙眼中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯可能是果农采收前加大了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。

十四、香蕉、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，在香蕉中最大残留量为 0.05mg/kg。香蕉、茶叶中吡虫啉残留量超标可能是为控制虫害，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。

十五、蜜饯、姜不合格项目铅（以 Pb 计）解读

铅是最常见的重金属元素污染物之一，可能通过食物链进入人体蓄积且排除缓慢。长期食用铅超标的食物，可能出现头晕、恶心、呕吐、腹痛、腹泻、心慌等症状，对神经、造血、消化、肾脏、心血管和内分泌等多个系统造成危害。

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，蜜饯中最大残留限量为 0.8mg/kg，姜中最大残留限量为 0.2mg/kg。食品中铅超标可能与其生长过程中富集环境中的铅元素有关。

十六、糕点不合格项目赤藓红解读

赤藓红是一种红至暗红褐色的粉末或颗粒的合成着色剂。长期过量摄入赤藓红，可能会在体内蓄积，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，糕点中不得使用赤藓红。糕点中检出赤藓红可能是生产经营企业为提高产品的色泽，违规使用该添加剂。

十七、盐香鸡不合格项目单核细胞增生李斯特氏菌解读

单核细胞增生李斯特氏菌为革兰氏阳性短杆菌，作为食源性致病菌，常污染肉、蛋、奶等食物，在 4℃ 的低温环境下仍可繁殖生长。单核细胞增生李斯特氏菌广泛存在于自然界中，人主要通过摄入带有此菌的食物而感染。单核细胞增生李斯特氏菌感染可导致健康成人出现轻微类似流感症状。

《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB

31607-2021) 中规定, 同一批次产品应采集的 5 份样品中均不得检出单核细胞增生李斯特氏菌。该指标不合格的主要原因: 一是原材料受到污染, 二是加工设备和生产环境卫生措施不到位, 三是在低温仓库与冰箱贮藏过程中造成污染。

十八、糕点、瓜子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)的最大限量值为 0.25g/100g。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》(GB 19300-2014) 中规定, 瓜子中过氧化值(以脂肪计)的最大限量值为 0.8g/100g。糕点、瓜子中过氧化值(以脂肪计)检测值超标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。

十九、淡水鱼不合格项目磺胺类(总量)解读

磺胺类药物是一种人工合成的抗菌谱较广、性质稳定、使用简便的抗菌药, 对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强的抑制作用, 广泛用于防治鸡球虫病。摄入磺胺类(总量)超标的食品, 可能引起皮疹、药热等过敏反应。《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, 磺胺类(总量)在鱼的皮和肉中最大残留限量值均为

100 μ g/kg。淡水鱼中磺胺类药物残留量超标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，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

二十、香蕉不合格项目腈苯唑解读

腈苯唑又叫唑菌腈、苯腈唑，是三唑类内吸杀菌剂。《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，腈苯唑在香蕉中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。香蕉中腈苯唑超标可能是种植户对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。