

部分不合格项目解读

一、芒果、香蕉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）中的规定，芒果中苯醚甲环唑残留量为不得超过 0.2mg/kg，香蕉中苯醚甲环唑残留量为不得超过 1mg/kg。水果中苯醚甲环唑残留量超标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。

二、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）、硫酸铝氨（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。

三、馒头花卷（自制）不合格项目糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）解读

糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂，在人体内不被吸收，不产生热量，大部分经肾排出而不损害肾功能。但如果长期摄入糖精钠超标的食品，可能会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。甜蜜素是以环己胺为原料制成的环己基氨基磺酸钠。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，小麦粉制品（自制）中不得使用甜蜜素、糖精钠。馒头花卷中甜蜜素、糖精钠超标可能是商家为了改善口感，且不了解相关标准，从而超范围使用甜味剂。

四、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。

五、荔枝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。荔枝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。酱腌菜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、酱腌菜不合格项目防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和解读

防腐剂是常见的食品添加剂，指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。长期食用防腐剂超标的食品会对人体健康造成损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，防腐剂在混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。酱腌菜中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和检测值超标可能是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量。

八、牛蛙不合格项目呋喃西林代谢物解读

呋喃西林是属于硝基呋喃类广谱抗生素，广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，和蛋白质结合而相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反映硝基呋喃类药物的残留状况。硝基呋喃类药物及其代谢物可能会引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死等疾病。《农业农村部公告第 250 号》中规定，呋喃西林为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。牛蛙中检出呋喃西林代谢物可能是牛蛙养殖者为防止病害违规使用了该药物。

九、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，噻虫嗪在豇豆中的最大残留限量值为 0.3mg/kg，在香蕉中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。豇豆、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。

十、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。

十一、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。

十二、荔枝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。荔枝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。

十三、山药不合格项目咪鲜胺和咪鲜胺锰盐解读

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种广谱高效杀菌剂，对多种作物由子囊菌和半知菌引起的病害具有明显的防效，对大田作物、水果蔬菜上的多种病害具有治疗和铲除作用。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可能是为控制病情不遵守休药期规定，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。

十四、甘草山楂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，长期食用柠檬黄超标的食品，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，柠檬黄在甘草山楂中最大使用量为 0.1g/kg。甘草山楂中柠檬黄不合格的主要原因可能是生产经营企业超限量、超范围使用，或者未准确计量。

十五、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。

十六、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 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。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。