

## 附件 4

# 部分不合格项目解读

### 一、食用农产品（香蕉）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，吡虫啉在香蕉中的最大残留量为 0.05 mg/kg。香蕉中吡虫啉残留量超标的原因可能是为控制虫害而加大用药量，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、餐饮具不合格项目大肠菌群解读

大肠菌群是指示食品污染状况常用的指标之一。餐饮具中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，餐饮具中的大肠菌群限量为不得检出/50cm<sup>2</sup>。造成餐饮具中大肠菌群超标的原因可能是餐饮具清洗不彻底；也可能是餐饮具消毒不彻底（消毒液未达到规定浓度、餐饮具干热消毒时未达到规定温度，或者是消毒时间不够）；还可能是操作人员或周围环境不清洁，造成餐饮具二次污染。

### 三、食用农产品（蔬菜）不合格项目镉（以 Cd 计）解读

镉是一种蓄积性的重金属元素，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。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，辣椒中镉（以 Cd 计）的限量值为 0.05 mg/kg。辣椒中镉（以 Cd 计）检测值超标的原因可能是其在生长过程中富集环境的镉元素。

#### 四、白酒不合格项目固形物解读

固形物是指白酒在 100~105℃水浴条件下将乙醇、水分等挥发性物质蒸干后的残留物。固形物是白酒的一个理化指标，超标会造成酒体失光、浑浊、沉淀，影响白酒的感官与质量。《浓香型白酒》（GB/T 10781.1-2006）、《白酒质量要求 第 1 部分：浓香型白酒》（GB/T 10781.1-2021）中规定，固形物应 $\leq 0.4\text{g/L}$ ，固形物不合格的主要原因可能是企业生产白酒所用的水质差，生产处理技术不到位，或过量添加增香物质等。

#### 五、食用农产品（豇豆）不合格项目甲胺磷解读

甲胺磷，内吸性的有机磷类杀虫、杀螨剂，具有触杀、胃毒作用，通过根部和叶片吸收。适用于观赏植物、马铃薯、梨果、核果、柑橘类果树、葡萄、啤酒花、甘蓝、甜菜、棉花、玉米、烟草和其他作物，防治咀嚼式和刺吸式害虫和螨。食用食品一般不会导致甲胺磷的急性中毒，但长期食用甲胺磷超标的食品，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，

甲胺磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。豇豆中甲胺磷超标的原因可能是种植过程中违规使用，或种植过程中使用甲胺磷农药产生降解物。

## 六、食用农产品（豇豆、番木瓜）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，并可杀卵，有一定的熏蒸作用，是缓效型杀虫剂，适用于蔬菜、茶树、烟草、果树等作物，防治多种咀嚼式、刺吸式口器害虫和害螨及卫生害虫。但保管及使用不当可引起人畜中毒，可以抑制人体的胆碱酯酶活性，导致神经生理功能紊乱，出现头晕、恶心、呕吐、大汗等症状。《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，乙酰甲胺磷在豇豆和番木瓜中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。豇豆和番木瓜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。

## 七、食用农产品（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。香蕉中腈苯唑超标的原因可能是种植户对使用农药的安全间隔期不了解，违规使用农药。

## 八、酱卤肉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，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，不允许 3 个及 3 个以上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、餐饮食品（自制粉丝粉条）不合格项目铝的残留量解读**

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝超标的食品对人体健康也有一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，自制粉丝粉条中的最大残留限量值（干样品，以 Al 计）为 200mg/kg。餐饮食品中铝的残留量超标的原因可能是个别商家为增加产品口感，在加工过程中超限量使用含铝食品添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

### **十、食用农产品（豇豆、番木瓜、辣椒）不合格项目噻虫胺解读**

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。少量的残留不会引起人

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，在豇豆、番木瓜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。食用农产品中噻虫胺残留量超标的原因可能是为快速控制虫害而加大用药量，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。

### **十一、食用农产品（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的原因可能是为控制病情而不遵守休药期规定，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。

### **十二、茶叶不合格项目胭脂红解读**

胭脂红又名大红、亮猩红，为偶氮类合成着色剂，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛，其使用应遵循《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定。如果长

期食用胭脂红超标的食品，存在一定健康风险。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，茶叶中不得使用胭脂红。茶叶中检测出胭脂红的原因可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而违规使用，还可能是企业掺假造假滥用色素。

### **十三、蔬菜干制品、茶叶不合格项目柠檬黄解读**

柠檬黄为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、膨化食品等制品中。柠檬黄基本无毒，不在体内贮积，绝大部分以原形排出体外，然而不当使用仍可能存在健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，柠檬黄在蔬菜干制品、茶叶中不得使用。造成食品中柠檬黄不合格的原因可能是生产经营企业超限量、超范围使用。

### **十四、调味品不合格项目二氧化硫残留量解读**

二氧化硫是食品加工中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，二氧化硫在山柰、白芷中不得使用。调味品中二氧化硫残留超标的原因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留。

## 十五、食用农产品（番木瓜）不合格项目噻虫嗪解读

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫等有较好防效。少量的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，噻虫嗪在番木瓜中的最大残留限量值为0.01mg/kg。食用农产品中噻虫嗪残留量超标的原因可能是为快速控制虫害而加大用药量，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、食用农产品（豇豆）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。氧乐果属于在部分范围禁止使用的农药之一，其禁止在蔬菜、瓜果、茶叶、菌类、中草药材上使用，禁止用于防治卫生害虫，禁止用于水生植物的病虫害防治。《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，氧乐果在豇豆中的最大残留限量值为0.02mg/kg。豇豆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了该农药。

## 十七、食用农产品（豇豆）不合格项目毒死蜱解读

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，豇豆的最大使用限量为 0.02 mg/kg。豇豆中毒死蜱超标的原因可能是为控制虫害而加大用药量，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。

## **十八、白酒不合格项目甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） 解读**

甜蜜素化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种非营养型甜味剂，广泛用于面包、糕点、饮料、配制酒及蜜饯等食品。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，白酒中不得使用甜蜜素。白酒中检出甜蜜素的原因可能是生产企业为改善成品白酒的口感，违规添加甜蜜素；也可能是其在生产过程中与配制酒生产线交叉污染。