

## 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、水产品不合格项目恩诺沙星解读

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。《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  $100\mu\text{g}/\text{kg}$ 。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过程中违规加大用药量,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。

#### **四、酿造酱(红油豆瓣)、蔬菜制品(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,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对人体健康有一定的影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)中规定,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。不合格的原因可能是生产企业在生产加工过程中使用了多种防腐剂但未严格控制各防腐剂的用量;使用了商用复配防腐剂但不清楚其含量;对原料中防腐剂情况不清楚,未进行质量控制。

#### **五、辣椒不合格项目镉(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。

## 六、炒货食品及坚果制品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，炒货食品及坚果制品中过氧化值（以脂肪计）应 $\leq 0.50\text{g}/100\text{g}$ 。炒货食品及坚果制品中过氧化值（以脂肪计）超标的原因可能是原料油脂本身的品质较差，还可能是产品在储运过程中环境条件控制不当等。

## 七、食用农产品（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，乙酰甲胺磷在番木瓜中的最大残留限量值为  $0.02\text{mg}/\text{kg}$ 。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。

## 八、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。

## 九、食用农产品（豇豆、番木瓜、香蕉）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，噻虫胺在香蕉中的最大残留限量值为 0.02mg/kg，在豇豆、番木瓜中的最大残留限量值为 0.01mg/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、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。

### 十一、食用农产品（山药）不合格项目涕灭威解读

涕灭威是一种内吸性农药，具有触杀、胃毒作用。食用食品一般不会导致涕灭威的急性中毒，但长期食用涕灭威超标的食品，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）中的规定山药中涕灭威的最大残留限量为 0.1mg/kg。山药中涕灭威检测值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。

### 十二、食用农产品（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，可通过食物链进入人体蓄积且排出缓慢。长期食用铅超标的食物，可能对神经、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,姜中铅的最大限量值为 0.2mg/kg。食用农产品姜中铅超标的原因可能是生姜生长过程中富集环境中的铅元素。

### **十三、蔬菜干制品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,二氧化硫在三奈中不得使用。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、茶叶不合格项目水胺硫磷解读

水胺硫磷是一种广谱、高效、高毒性、低残留的硫代磷酸酯类杀虫剂。食用水胺硫磷超标的食品，可能引起口吐白沫、呼吸衰竭等症状。《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，水胺硫磷在茶叶中最大残留限量值为0.05mg/kg。一般茶叶在收获前都有一个月的休药期，茶叶中水胺硫磷超标的原因，可能是茶农采收茶叶前违规使用相关农药。

## 十七、白酒、馒头花卷（自制）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、馒头花卷（自制）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而违规添加甜蜜素，也可能是其生产过程中与配制酒生

产线交叉污染。馒头花卷（自制）中检出甜蜜素的原因可能是餐饮经营者为改善产品的口感，违规添加甜蜜素。

### **十八、包装饮用水不合格项目铜绿假单胞菌解读**

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力。铜绿假单胞菌对于免疫力较弱的人群健康风险较大。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中规定，包装饮用水同一批次产品5个样品中铜绿假单胞菌的检测结果均为不得检出。包装饮用水中检出铜绿假单胞菌的原因可能是源水防护不当，水体受到污染；也可能是生产过程中卫生控制不严格；还可能是包装材料清洗消毒有缺陷。

### **十九、薯类食品不合格项目脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）解读**

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，薯类食品中不允许使用脱氢乙酸及其钠盐。薯类食品中检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的原因可能是生产企业为防止食品腐败变质违规使用。

### **二十、水果制品不合格项目苋菜红解读**



苋菜红，又名蓝光酸性红，是常见的人工合成着色剂，常用于果蔬汁（肉）饮料、碳酸饮料、配制酒、蜜饯凉果、果酱、果冻等食品中，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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蜜饯中苋菜红的最大使用量为 0.05g/kg。蜜饯中苋菜红检测值超标的原因可能是生产过程中计量不准导致终产品苋菜红超标，也可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而过量使用。