

附件 4

部分不合格项目解读

一、茶叶不合格项目草甘膦解读

草甘膦是一种非选择性内吸性除草剂。长期食用草甘膦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，草甘膦在茶叶中最大残留限量值为 1mg/kg。超标原因可能是种植过程违规使用，或者不按农药合理使用准则正确使用农药。

二、淡水鱼不合格项目地西泮解读

地西泮又名安定，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。其在鱼体内残留是永久性的，可以通过食物链传递给人类。地西泮超过一定剂量可能会引起人体嗜睡疲乏、动作失调、精神混乱等，严重者还可能出现心律失常、昏迷等症状。《食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，地西泮药物允许作食用动物的治疗用，但在动物性食品中不得检出。淡水鱼中检出地西泮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。

三、葱不合格项目毒死蜱解读

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。《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，毒死蜱在葱中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。超标的原因可能是为快速控制虫害而违规使用。

四、葱不合格项目戊唑醇解读

戊唑醇是具有保护、治疗和铲除作用的内吸性杀菌剂。食用食品一般不会导致戊唑醇的急性中毒，但长期食用戊唑醇超标的食品，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，戊唑醇在葱中的最大残留限量值为 0.5mg/kg。超标的原因可能是为快速控制虫害而违规使用。

五、山柰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一种食品添加剂，通常情况下以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中，或采用硫磺熏蒸的方式用于食品加工处理，具有漂白、防腐和抗氧化的作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量摄入可能引起如恶心、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，香辛料类调味品中仅八角可使用硫磺作为其防腐剂，其余香辛料类调味品均不得使用。不合格原因可能是生产加工过程未严格管控原料或为了改善产品卖相违规使用该物质。

六、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。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，辣椒中镉（以 Cd 计）的限量值为 0.05mg/kg。土豆中镉（以 Cd 计）的限量值为 0.1mg/kg。超标的原因可能是其生长过程中富集环境的镉元素。

七、熟制葵花籽、姜油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，熟制葵花籽中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.80g/100g。产品明示标准《食用调味油》（Q/CWT0003S-2020）中规定，姜油中过氧化值的最大限量值为 0.25g/100g。超标的原因可能是原料中的脂肪已经被氧化，也可能是产品在储运过程中环境条件控制不当。

八、白酒不合格项目酒精度解读

酒精度又叫酒度，是指在 20℃ 时，100 毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品的品质。《白酒质量要求 第 1 部分：浓香型白酒》（GB/T 10781.1-2021）、《固液法白酒》（GB/T 20822-2007）中均规定酒精

度实测值与标签标示值的允许差为 $\pm 1.0\% \text{vol}$ 。酒类中酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是个别企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法准确控制酒精度，也可能是生产企业检验器具未检定或检验过程不规范，造成检验结果有偏差。

九、熟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，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超标，会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）中规定，肉制品中同一批次产品 5 个样品的菌落总数检测结果均不得超过 10^5CFU/g ，且最多允许 2 个样品的检测结果超过 10^4CFU/g 。超标的原因可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，也可能是产品包装密封不严或储运条件不当。

十、茶叶、小葱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（残留物：克百威及 3- 羟基克百威之和，以克百威表示）在茶叶、小葱中的最大残留限量值为 0.02mg/kg 。超标的原因可能是在采摘前违规使用相关农药。

十一、粉丝粉条（自制）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，粉丝粉条(自制)中铝的最大残留限量值(干样品，以 Al 计)为 200mg/kg。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。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，荔枝中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留量不得超过 0.1mg/kg，超标的原因可能是农户为控制虫害，加大了用药量或未遵守采摘间隔期规定。

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。超标的原因可能是为控制病情不遵守休药期规定。

十四、老姜不合格项目铅（以 Pb 计）解读

铅是常见的重金属污染物之一，对人体具有慢性蓄积性的危害，长期摄入铅超标的食品，可能对人体神经系统、造血系统、心血管系统和泌尿系统造成损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，生姜中铅限量值为 0.2mg/kg。超标的原因可能是种植过程中富集环境中的铅元素。

十五、糕点不合格项目日落黄解读

日落黄是一种合成着色剂，如果长期过量食用日落黄超标的食品，可能会对人体健康造成伤害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，日落黄在糕点中不得使用。不合格的原因可能是生产经营企业为改善产品色泽违规使用。

十六、糕点中不合格项目苋菜红解读

苋菜红又名蓝光酸性红，偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，苋菜红在糕点中不得使用。不合格的原

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。

十七、木瓜不合格项目噻虫胺解读

噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂。少量的噻虫胺残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺残留超标的食品，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，噻虫胺在木瓜中的残留限量值为0.01mg/kg。超标的原因可能是为控制虫害，栽种者加大用药量或未遵守采摘间隔期规定。

十八、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，噻虫嗪在木瓜中的最大残留限量值为0.01mg/kg。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。

十九、香肠、手撕鸭中不合格项目山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）解读

山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。但长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对人体健康造成危害。《食品安全国家标准 食品添

添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，山梨酸及其钾盐在腌腊肉制品中不得使用，在酱卤肉制品中最大限量值为0.075g/kg。不合格的原因可能是企业为延长产品保质期或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超范围、超限量使用了该添加剂。

二十、乌梅不合格项目铅（以Pb计）解读

铅是一种慢性和积累性毒物，进入人体后少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，如果长期过量食用铅超标的食品可能危害人体健康。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，乌梅中铅的限值为0.8mg/kg。超标的原因可能是企业在生产时未对原料进行严格验收或为降低产品成本而采用劣质原料，由生产原料或辅料带入到产品中，也可能是食品生产加工过程中加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。