

附件 4

部分不合格项目解读

一、食用农产品（柑橘类水果）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，长期食用苯醚甲环唑超标的食品，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，柑、橘中苯醚甲环唑的最大残留限量为 0.2 mg/kg。柑、橘中苯醚甲环唑超标的原因，可能是农户为了防治水果的病害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定。

二、调味品（山奈）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，毒死蜱中毒机制为抑制乙酰胆碱酯酶活性，症状包括头痛、头昏、恶心、呕吐、出汗、流涎、肌肉震颤，甚至抽搐、痉挛，昏迷。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）中规定，毒死蜱在山奈中最大允许限量为 1mg/kg。毒死蜱超标的原因可能是部分种植户为追求产量和防治效果，违规使用毒死蜱，

导致山奈中毒死蜱残留超标；或者是种植户不按规定剂量和频率使用，为追求更好的防虫效果而加大毒死蜱的使用量，增加施药次数，使山奈吸收和积累过多毒死蜱，无法在收获前完全降解，造成残留超标。

三、调味品（山奈）不合格项目克百威解读

克百威又名呋喃丹，是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂。克百威为白色结晶，无臭味，不易自然降解，半衰期长，易蓄积，对环境有一定危害。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，克百威在山奈中最大允许限量为 0.1mg/kg。克百威超标的原因可能是种植户为追求产量和防治效果，违规使用克百威，导致山奈中克百威残留超标，也可能是由于山奈易吸潮生虫，为减少病虫害，加工过程中超量使用了该农药。

四、淡水鱼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，恩诺沙星在鱼中最大残留限量值为 100μg/kg。淡水鱼中恩诺沙星超标的原因，可能是在养殖

过程中为快速控制疫病而超量使用，也可能是不遵守休药期规定，致使产品上市销售时的药物残留量超标。

五、肉制品（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，熟肉制品中同一批次 5 个样品菌落总数检测结果均不得超过 10^5CFU/g ，且最多允许 2 个样品菌落总数检测结果超过 10^4CFU/g 。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，或是接触容器清洗消毒不到位，还有可能与产品灭菌不彻底，包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

六、茶叶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，克百威在茶叶中的最大残留限量为 0.02mg/kg 。茶叶中克百威残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害超量使用了该农药或采摘时未按规定等到休药期结束。

七、调味品（孜然粉）、蔬菜制品（蔬菜干制品）、饼干（蛋卷）不合格项目柠檬黄解读

柠檬黄是一种橙黄或亮橙色粉末或颗粒状的合成着色

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，但如果长期食用存在健康风险。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，调味品（孜然粉）、蔬菜制品（蔬菜干制品）中均不得使用柠檬黄；饼干（蛋卷）中柠檬黄的最大残留限量值为 0.04g/kg。造成食品中柠檬黄不合格的原因，可能是生产经营者为了改善产品色泽而超范围超限量使用该食品添加剂，或者是使用过程中没有准确计量。

八、餐饮食品（自制膨化食品）不合格项目日落黄解读

日落黄是一种橙红色粉末或颗粒状的合成着色剂，属于常用的食用黄色色素。如果长期过量食用日落黄，会对人体健康造成伤害，可能会引起风疹、荨麻疹、腹泻、小儿多动症。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，日落黄在自制膨化食品中最大残留限量值为 0.1g/kg。日落黄不合格的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。

九、糕点不合格项目脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）解读

脱氢乙酸及其钠盐是一种广谱食品防腐剂。其毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全的。但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，糕点中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）最大允许限为0.5g/kg。但本次公布的“粗粮无添加蔗糖吐司面包”，标签明示“脱氢乙酸钠含量为零”，则脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）限量值为不得使用。

十、肉制品（腌腊肉制品）不合格项目亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)解读

亚硝酸盐主要包括亚硝酸钠和亚硝酸钾，是常见的防腐剂和护色剂，广泛应用于肉制品加工中，可使肉制品能够保持独特的风味和色泽。但过量的亚硝酸盐可能导致高铁血红蛋白血症，摄入高剂量的亚硝酸盐还可能引起中毒。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，腌腊肉制品中亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）最大残留限量为30mg/kg。腌腊肉制品中亚硝酸盐超标的原因，可能是部分商家为改善产品色泽或降低产品储存过程中的风味损失而过量使用，也可能是在使用过程中未准确计量。

十一、淀粉及淀粉制品（粉丝粉条）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。如果长期摄入胭脂红超标的食品，存在健康风险。《食品安全国家标准

《食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，淀粉及淀粉制品（粉丝粉条）中不得使用胭脂红。粉丝粉条中检出胭脂红，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。

十二、淀粉及淀粉制品（粉丝粉条）、蔬菜制品（蔬菜干制品）不合格项目亮蓝解读

亮蓝属于水溶性非偶氮类合成着色剂，食品行业中适用于糕点、糖果、饮料等产品的着色。如果长期摄入亮蓝超标的食品，存在健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，淀粉及淀粉制品（粉丝粉条）和蔬菜制品（蔬菜干制品）中不得使用亮蓝。检出亮蓝的原因，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。