

附件 3

部分不合格项目解读

一、豆芽不合格项目 4-氯苯氧乙酸钠解读

4-氯苯氧乙酸钠，俗称促生灵、番茄灵、防落素，是常被添加的植物生长调节剂，广泛用在农业、果树和园艺作物从发芽到收获的各个阶段，可促进豆芽肥嫩、粗壮，提高豆芽产量。但长期食用 4-氯苯氧乙酸钠残留过量的豆芽，可能会给人体健康带来危害。《关于豆芽生产过程中禁止使用 6-苄基腺嘌呤等物质的公告（2015 年第 11 号）》中明确规定，生产经营企业不得在豆芽生产过程中使用 4-氯苯氧乙酸钠，豆芽经营者不得经营含有 4-氯苯氧乙酸钠的豆芽。

二、小白菜不合格项目阿维菌素解读

阿维菌素是一种大环内酯类抗生素，可通过抑制细菌生长繁殖来治疗敏感菌引起的感染。在农业中常用作杀虫、杀螨等害虫防治。食品中少量的残留不会引起人体急性中毒，但若长期食用阿维菌素超标的食品，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，阿维菌素在小白菜中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。小白菜中阿维菌素残留量超标的原因，可能是种植农户为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定。

三、香蕉、茶叶不合格项目吡虫啉解读

吡虫啉属氯化烟酰胺类杀虫剂，具有广谱、高效、低毒等特点。少量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限量值为 0.05mg/kg，在茶叶中的最大残留限量值为 0.5mg/kg。吡虫啉超标的原因，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。

四、普通白菜不合格项目毒死蜱的解读

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，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，普通白菜中毒死蜱的最大残留限量值为 0.02 mg/kg。毒死蜱残留量超标的原因，可能是农户为了快速控制虫害而加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定。

五、鲈鱼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。长期使用或过度使用可能导致在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害。《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 100 μ g/kg。淡水鱼中恩诺沙星超标的原因可能是养殖户或经营商贩在养殖和贩卖的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。

六、龙眼、酱腌菜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、防腐剂和抗氧化剂，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带来健康危害，但若过量食用会引起恶心、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 2760-2024）中规定，经表面处理的鲜水果中二氧化硫残留量的最大使用限量值为 0.05g/kg，腌渍的蔬菜中二氧化硫残留量的最大使用限量值为 0.1g/kg。龙眼中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为保持果实外观色泽，降低贮藏期间霉烂率，延长贮藏寿命和货架期而超限量使用二氧化硫。酱腌菜中二氧化硫残留量不合格的原因可能是生产加工过程未严格管控原料，或加工过程超限量使用相关食品添加剂。

七、水产品（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。长期大量摄入呋喃西林代谢物残留超标的食品，可能在人体内蓄积，引起过敏、胃肠道反应等。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第 250 号）中规定，呋喃西林在动物性食品中不得检出。

牛蛙中检出呋喃西林代谢物，可能是养殖者为防止病害违规使用了该药物。

八、其他禽副产品不合格项目呋喃唑酮代谢物解读

呋喃唑酮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。长期大量摄入呋喃唑酮代谢物残留超标的食品，可能在人体内蓄积，引起恶心，呕吐、腹泻、头痛、头晕、药物热、皮疹、哮喘、低血糖等。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第 250 号）中规定，呋喃唑酮在食品动物中不得检出。其他禽副产品（鸭郡肝）中检出呋喃唑酮代谢物的原因，可能是养殖者在动物养殖过程中使用了含有呋喃唑酮的饲料或者为了防止病害违规使用了该药物。

九、茄子、海水鱼不合格项目镉（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，茄子中镉（以 Cd 计）的限量值为 0.05mg/kg，海水鱼中镉（以 Cd 计）的限量值为 0.1mg/kg。茄子中镉（以 Cd 计）检测值超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素。海水鱼中镉（以 Cd 计）超标的原因，可能是水环境被重金属污染，也可能是生产加工过程中设备、容器等含有重金属迁移到产品中。

十、速冻调理肉制品、酱卤肉制品不合格项目铬（以 Cr

计) 解读

铬是广泛存在于自然环境中的一种常见重金属元素。铬的毒性与其价态有关，六价铬的毒性最大，而三价铬是人体必需的营养元素之一，可帮助体内糖、蛋白质和脂肪的代谢，但三价铬过量摄入也会给人体造成不同程度的影响。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)中规定，肉及肉制品中铬(以 Cr 计)的最大限量值为 1.0mg/kg。不合格的原因可能是环境污染、饲料添加、生产加工过程污染以及包装材料迁移等。

十一、糕点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 糕点、面包》(GB 7099-2015)中规定，糕点中过氧化值(以脂肪计)的最大限量值为 0.25g/100g。糕点中过氧化值超标的原因，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等。

十二、花生制品(自制)不合格项目黄曲霉毒素 B₁解读

黄曲霉毒素是黄曲霉和寄生曲霉等霉菌产生的次生代谢产物。大量摄入时会引发急性中毒，早期症状有食欲下降、低热等；晚期症状包括呕吐、腹痛以及肝损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2017)中规定，

花生制品中黄曲霉毒素 B₁ 的最大限量值为 20μg/kg。造成花生制品中黄曲霉毒素 B₁ 超标的原因，可能是生产原料在种植、采收、运输及储存过程中受到黄曲霉等霉菌污染。

十三、酱卤肉制品、饮料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。菌落总数超标说明食品被污染程度高，对人体健康存在潜在不利影响。

《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）中规定，熟肉制品中菌落总数限量为 $n=5, c=2, m=10000, M=100000$ CFU/g。《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2022）中规定，饮料中菌落总数限量为 $n=5, c=2, m=100, M=10000$ CFU/mL。菌落总数超标的原因，可能是食品生产企业未按要求严格控制原料和生产加工过程的卫生条件，或接触容器清洗消毒不到位，或与产品灭菌不彻底，包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

十四、柑橘类水果不合格项目联苯菊酯解读

联苯菊酯属于拟除虫菊酯类农药，常用于谷物、果树、蔬菜等作物杀虫、杀螨。通过食品摄入一般不会导致联苯菊酯的急性中毒，但长期食用联苯菊酯超标的食品，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，柑、橘中联苯菊酯的最大残留限量值为 0.05mg/kg。柑、橘中联苯菊酯残留量超标的原因，可能是农户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。

十五、豆制品、淀粉及淀粉制品（粉丝粉条）不合格项目铝的残留量（干样品，以 Al 计）解读

含铝食品添加剂，如硫酸铝钾、硫酸铝铵等，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可能会导致运动和学习记忆能力下降。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，豆制品中铝的最大残留限量值为 100 mg/kg；淀粉及淀粉制品（粉丝粉条）中铝的最大残留限量值为 200 mg/kg。豆制品和淀粉及淀粉制品中铝的残留量超标的原因可能是个别生产者为了增加产品特殊口感，在加工过程中超限量使用含铝食品添加剂，或者其使用的原辅料中铝含量过高，造成终端产品超标。

十六、红薯不合格项目氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯都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。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和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，根茎类和薯芋类蔬菜（马铃薯除外）中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留量、

氯氰菊酯和高效氯氰菊酯残留量的最大残留限量值均为0.01mg/kg。不合格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。

十七、糕点中不合格项目霉菌的解读

食品受霉菌污染后，不仅颜色、味道可能发生改变，其中的营养物质也会遭到破坏，降低其食用价值；且很多种霉菌能产生毒素，危害人体健康。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）规定，糕点中的霉菌最大允许限量为150CFU/g。霉菌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，产品受到了来自原料、包材、人员、设备、环境等方面的污染；还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

十八、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。一般只对皮肤、眼有刺激作用，无中毒报道。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值为0.3mg/kg。山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标的原因，可能是农户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。

十九、蔬菜制品（蔬菜干制品）、挂面、调味品（孜然

粉)、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的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。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,也存在健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024)中规定,饼干(蛋卷)中柠檬黄的最大残留限量值为 0.04g/kg,蔬菜制品(蔬菜干制品)、挂面、调味品(孜然粉)中均不得使用柠檬黄。食品中柠檬黄不合格的原因,可能是生产经营者超范围或超限量使用该食品添加剂。

二十、调味品(孜然粉)不合格项目日落黄解读

日落黄是一种橙红色的粉末或颗粒状的合成着色剂。如果长期过量食用日落黄,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 2760-2024)中规定,日落黄在调味品(孜然粉)中不得使用。食品中日落黄不合格的原因可能是生产经营者超范围使用该食品添加剂。

二十一、食用农产品(葱)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,禁止用于果、菜、烟、茶、中草药植物。食用食品一般不会导致水胺硫磷的急性中毒,但长期食用水胺硫磷超标的食品,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,水胺硫磷在蔬菜中最大残留限量值为 0.05mg/kg。葱中水胺

硫磷超标的原因可能是农户为了快速控制虫害而加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定。

二十二、腌腊肉制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 2760-2024）中规定，腌腊肉制品中不得使用脱氢乙酸及其钠盐。腌腊肉制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超范围使用了该食品添加剂。

二十三、甲鱼不合格项目氧氟沙星解读

氧氟沙星是第三代喹诺酮类抗菌药。具有抗菌谱广和口服吸收良好的优点。动物产品的氧氟沙星残留，一般不会导致人体的急性毒性作用，长期大量摄入氧氟沙星残留超标的食品，可能在人体内蓄积，引起肾功能障碍、肝酶升高、红细胞和血小板减少、胃肠功能障碍、过敏反应和中枢症状等。《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）中规定，食品动物中氧氟沙星的最大残留限量值为 2μg/kg。甲鱼中氧氟沙星超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

二十四、番茄不合格项目氧乐果解读

氧乐果是一种有机磷农药，具有较强的内吸、触杀和一定的胃毒作用。食用食品一般不会导致氧乐果的急性中毒，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。

《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，茄果类蔬菜中氧乐果的最大残留限量值为0.02mg/kg。番茄中氧乐果超标的原因，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。