

附件 3

部分不合格项目解读

一、大肠菌群

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/50cm²。造成餐饮具中大肠菌群超标的原因可能有以下几点：一是餐饮具清洗不彻底；二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）；三是操作人员或周围环境不清洁，造成餐饮具二次污染。

二、敌敌畏

敌敌畏是一种高效且广谱的有机磷杀虫剂，具有触杀、胃毒和熏蒸作用。日常饮食一般不会导致敌敌畏的急性中毒，但长期食用敌敌畏超标的食品，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，敌敌畏在梨中的最大使用限量为 0.2mg/kg，在苹果中的最大使用限量为 0.1mg/kg。敌敌畏超标的原因，可能是果农在种植过程中，为了防治病虫害，使用剂量超过规定标准，导致农药残留超标；也可能是未遵守安全间隔期，在采摘前短时间内使用敌敌畏，致使上市销售的产品中残留

超标。

三、毒死蜱

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，毒死蜱在辣椒中最大残留限量值为 0.02mg/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。

四、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

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，或是使用了复配防腐剂但其成分标识不清晰，造成超量使用。

五、镉（以 Cd 计）

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，影响免疫系统。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》GB

2762-2022) 中规定, 马铃薯中镉(以 Cd 计)的限量值为 0.1mg/kg。食用农产品镉(以 Cd 计)检测值超标的原因, 可能是由于其生长过程中富集环境中的镉元素。

六、磺胺类(总量)

磺胺类药物是一类广谱抗菌药, 在畜禽养殖中常用于预防和治疗细菌感染(如呼吸道、消化道疾病)。但磺胺类药物残留过量可能引起人体过敏反应、造血系统损伤, 长期摄入还可能导致耐药性细菌滋生。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)规定, 磺胺类药物在牛肌肉中的总量最大残留限量为 100 μ g/kg。牛肉中磺胺类(总量)超标的原因主要是养殖过程中为快速控制病情, 过量使用磺胺类药物, 或未按规定休药期屠宰, 导致药物在体内残留未降解完全。

七、菌落总数

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 10⁵CFU/g, 且最多允许 2 个样品菌落总数检测结果超过 10⁴CFU/g; 《食品安全国家标准 酱油》(GB 2717-2018)中规定, 酱油同一批次产品 5 个样品的菌落总数检测结果均不得超过 5 $\times$ 10⁴CFU/ml, 且最多允许 2 个样品的检测结果超过 5 $\times$ 10³CFU/ml。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，还有可能与产品灭菌不彻底，包装密封不严，储运条件控制不当等原因有关。

八、克百威

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、杀螨、杀线虫剂。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，克百威在葱中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。葱中克百威超标的原因，可能是农户种植环节为防治地下害虫或蚜虫等，未遵守安全间隔期采收，导致农药残留超标，或者灌溉水或有机肥中含有克百威残留，随水分、养分被葱吸收，导致超标。

九、铝的残留量（干样品,以 Al 计）

含铝元素的明矾是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂。按标准使用含铝食品添加剂不会对健康造成危害，但软骨病、骨质疏松等疾病可能与长期过量摄入铝有关。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，粉丝粉条中铝的最大残留限量值为 200mg/kg，糕点（自制）中铝的最大残留限量值为 100mg/kg。粉丝粉条、糕点（自制）中铝的残留量超标可能是因为生产经营者为改善产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝添加剂。

十、灭多威

灭多威是一种广谱性氨基甲酸酯类杀虫剂，具有挥发性

强，吸入毒性高等特性。日常饮食一般不会导致灭多威的急性中毒，但长期食用灭多威超标的食品，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，茶叶中灭多威的最大残留限量值为0.2mg/kg。茶叶中灭多威超标的原因，可能是茶农采收茶叶前违规使用该农药。

十一、胭脂红、柠檬黄、日落黄

胭脂红、柠檬黄、日落黄是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛，但如果长期食用合成着色剂超标的食品，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 2760-2024）中规定，胭脂红、柠檬黄、日落黄在茶叶中不得使用。茶叶中检测出胭脂红、柠檬黄、日落黄的原因，可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价格而违规使用。

十二、铅（以 Pb 计）

铅是常见的重金属污染物之一。铅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，铅在生姜中的最大限量值为0.2 mg/kg。姜中铅（以 Pb 计）超标的原因，可能是种植过程中富集环境中的铅元素。

十三、噻虫嗪

噻虫嗪是一种新烟碱类杀虫剂，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，噻虫嗪在荚可食类豆类蔬菜（菜豆除外）中的最大残留限量值为 0.3mg/kg，在木瓜中的最大残留限量值为 0.01mg/kg。噻虫嗪残留量超标的原因，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。

十四、噻虫胺

噻虫胺是一种新烟碱类杀虫剂，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，噻虫胺在豆类蔬菜中的最大残留限量值为 0.01mg/kg；在木瓜中的最大残留限量值为 0.01mg/kg。噻虫胺残留量超标的原因，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。

十五、糖精钠（以糖精计）

糖精钠是一种人工合成甜味剂，甜度约为蔗糖的 300~500 倍，常用于食品加工中改善口感、降低成本。但其本身无营养价值，过量摄入可能对人体健康产生潜在风险，如长期大量食用可能影响消化系统功能。《食品安全国家标

准《食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，糖精钠在餐饮食品（馒头）中不得使用。糖精钠超标的原因可能是部分商家为追求馒头的甜味，违规添加甜味剂。此外，使用含复合添加剂的原料时，若成分标识不清晰，也可能造成超范围使用。

十六、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素是一种常用的甜味剂，其甜度为蔗糖的 30~80 倍。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能会对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，甜蜜素在小麦粉制品（自制）中不得使用。馒头中检出甜蜜素的原因，可能是商家为了降低成本、改善口感，且不了解相关标准，从而超范围使用该甜味剂。

十七、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

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，为苯甲酸钠的 2~10 倍，在高剂量使用时能抑制细菌。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，在糕点中不得使用脱氢乙酸及其钠盐。糕点中脱氢乙酸及其钠盐不合格的原因，可能是个别生产经营企业为延长保鲜期或者防止食品腐败变质，违规使用该添加剂。