

附件 4

部分不合格项目解读

一、安赛蜜

安赛蜜是一种人工合成的甜味剂，能增加甜度，且几乎不提供热量，广泛用于饮料、冰激凌、糕点等加工食品，但长期摄入安赛蜜超标的食品可能增加肝肾负担，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 2760-2024）中规定，安赛蜜在酱腌菜中的最大使用量为 0.3g/kg。安赛蜜超标的原因，可能是企业为了提升产品口感，超量添加安赛蜜，或是生产过程中质量控制不严。

二、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。长期食用苯甲酸及其钠盐超标的食品，可能导致肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，苯甲酸及其钠盐在酱腌菜中的最大限量值为 1.0g/kg。酱腌菜中检出苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）不合格的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，或是弥补产品生产过程中卫生条件不佳而违规使用了该防腐剂；也可能是生产者未严格控制产品原辅料中苯甲酸及其钠盐的使用量，致使终产品超标。

三、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 2760-2024）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。

四、吡虫啉

吡虫啉属氯化烟酰胺类杀虫剂，具有广谱、高效、低毒等特点。长期食用吡虫啉超标的食品，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，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。香蕉中吡虫啉超标的原因，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，致使上市销售的产品中残留量超标。

五、恩诺沙星

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，可能会在人体中蓄积，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，恩诺沙星在牛蛙中最大残留限量值为

100 μ g/kg。牛蛙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，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。

六、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，茄子中镉（以 Cd 计）的限量值为 0.05mg/kg，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，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素。

七、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映油脂被氧化程度，是油脂酸败的早期指标。长期食用过氧化值超标的食品，可能导致肠胃不适、腹泻等症状。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，瓜子中过氧化值（以脂肪计）最大允许限量为 0.80g/100g。过氧化值（以脂肪计）超标的原因，可能是产品储存条件控制不当，原料中的脂肪已被氧化。

八、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得超 10⁵CFU/g，且最多允许 2 个样品菌落总数检测结果超过

10^4CFU/g ;《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099-2015) 中规定,糕点同一批次产品 5 个样品中任一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。

九、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。

十、联苯菊酯

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。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。

十一、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。粉丝粉条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。

十二、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，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、害螨，也可用于防治多种地表和公共卫生害虫。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，甘薯中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留量不得超过 0.01mg/kg。甘薯中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标可能是农户为控制虫害，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，噻虫嗪在甘薯中的最大残留限量值为 0.05mg/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、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

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，同时它也具备保鲜的作用。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，可能是为控制病害不遵守休药期规定或者在运输途中用咪鲜胺和咪鲜胺锰盐对山药进行保鲜处理，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。

十五、柠檬黄

柠檬黄是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛，但如果长期食用柠檬黄超标的食品，对人体存在一定的健康风险。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，在糕点中柠檬黄不得使用。糕点中检测

出柠檬黄的原因，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。

十六、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，葱中铅的最大限量为 0.1mg/kg。葱中铅（以 Pb 计）超标的原因，可能是葱生长过程中富集环境中的铅元素。

十七、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，噻虫胺在芒果中的最大残留限量值为 0.04 mg/kg；在辣椒中的最大残留限量值为 0.05 mg/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。

十八、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯为杀菌剂，属于甲氧基氨基甲酸酯类，通过抑制菌株的呼吸作用，达到杀菌的效果。日常食用食品一般不会导致吡唑醚菌酯的急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超

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，吡唑醚菌酯在芒果中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。芒果中吡唑醚菌酯残留量超标的原因，可能是为快速控制病情，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。

十九、水胺硫磷

水胺硫磷是一种广谱、高效、高毒性、低残留的硫代磷酰胺类杀虫剂。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。茶叶中水胺硫磷超标的原因，可能是茶农未遵守休药期的规定，提前采收茶叶，致使上市销售的产品中残留量超标。

二十、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，从而超范围使用该甜味剂。

二十一、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，在粉丝粉条中不得使用脱氢乙酸及其钠盐。粉丝粉条中检出脱氢乙酸及其钠盐的原因，可能是个别生产企业为防止食品腐败变质，超范围使用该食品添加剂。

二十二、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂的主要成分十二烷基苯磺酸钠，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在消毒企业中广泛使用。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具中不得检出阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）。消毒餐（饮）具上检出阴离子合成洗涤剂的原因，可能是用于清洗餐具的洗涤剂不符合标准，也可能是清洗消毒流程控制不严，洗涤剂或消毒剂未彻底冲洗干净。