

部分不合格项目解读

一、粉条不合格项目铝的残留量（以 Al 计）解读

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）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过量摄入铝可能会导致运动和学习记忆能力下降，与儿童智力发育障碍、软骨病、骨质疏松等疾病有关。《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、粉条中铝的最大残留限量值（干样品，以 Al 计）为 200 mg/kg。粉条中铝的残留量（干样品，以 Al 计）超标的原因，可能是企业在生产加工过程中未控制好含铝食品添加剂的使用量，也可能是其使用的复配食品添加剂中铝含量过高。

二、淀粉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可能会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，淀粉中不得使用脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。淀粉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，也可能是原辅料把关不严或生产环节交叉污染。

三、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。《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。地西泮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。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。

四、普通食用盐不合格项目氯化钠(以干基计)解读

氯化钠是食盐的主要成分，也是人体获得钠的主要来源。膳食中长期摄入过多的钠将导致高血压，还能增加心血管疾病和胃癌、结肠癌的风险。《食品安全国家标准 食用盐》（GB 2721-2015）中的规定，氯化钠（以干基计）含量规定 $\geq 97.00\text{g}/100\text{g}$ 。食用盐中氯化钠（以干基计）检测值不达标的原因，可能是由于生产企业在生产过程中质量控制不严，或未按工艺要求进行生产。

五、食用农产品（豇豆）不合格项目倍硫磷解读

倍硫磷（fenthion），具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药。用于大豆、果树（包括柑橘）、蔬菜、水稻、茶树、甘蔗等作物，防治虫害。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用倍硫磷超标的食品，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）中的规定，豆类蔬菜中倍硫磷最大残留限量值为 0.05 mg/kg。豇豆中倍硫磷超标的原因可能是菜农采收蔬菜前违规使用相关农药。

六、食用农产品（豇豆）不合格项目噻虫胺解读

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。少量的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，噻虫胺在豇豆中的最大残留限量值为 0.01 mg/kg。豇豆中噻虫胺残留量超标的原因，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。

七、食用农产品（辣椒）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。农业部公告第 199 号明确规定克百威不得用于蔬菜、果树、茶叶、中草

药材上。《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）在茄果类蔬菜中的最大残留限量值为 0.02 mg/kg。辣椒中克百威残留量超标的原因，可能是菜农在辣椒采摘前违规使用相关农药。

八、食用农产品（辣椒）不合格项目水胺硫磷解读

水胺硫磷是一种广谱、高毒性有机磷类杀虫、杀螨剂。长期食用水胺硫磷超标的食品，对人体健康有一定影响。水胺硫磷属于在部分范围禁止使用的农药，其禁止在蔬菜、瓜果、茶叶、菌类、中草药材上使用。《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，水胺硫磷在茄果类蔬菜中最大残留限量值为 0.05 mg/kg。辣椒中水胺硫磷超标的原因可能是菜农采收蔬菜前违规使用相关农药。

九、食用农产品（辣椒、茄子）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，还会影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，辣椒和茄子中镉（以 Cd 计）的限量均值为 0.05 mg/kg。食用农产品中镉（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的镉元素。

十、食用农产品（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，毒死蜱在叶菜类蔬菜中的最大残留限量值为 0.02 mg/kg。普通白菜中毒死蜱残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

十一、食用农产品（辣椒）中不合格项目氟虫腈解读

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂，对害虫以胃毒作用为主，兼有触杀和一定的内吸作用。《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，氟虫腈在茄果类蔬菜中的最大残留限量值为 0.02 mg/kg。辣椒中氟虫腈超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。