

部分不合格项目解读

一、食用农产品（蔬菜）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，辣椒中镉（以 Cd 计）的限量值为 0.05mg/kg。辣椒中镉（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所致。

二、食用农产品（蔬菜）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。毒死蜱属于在部分范围禁止使用的农药，其禁止在蔬菜上使用。《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，毒死蜱在普通白菜中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。普通白菜中毒死蜱残留量超标的原因，可能是农户为快速控制虫害而违规使用。

三、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、面包中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.25g/100g。糕点、面包中过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因可能是原料中的脂肪已经被氧化，也可能与产品在储运过程中环境条件控制不当或包装密封不严等有关。

四、冷冻饮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 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）中规定，冷冻饮品同一批次 5 个样品中任一样品菌落总数检测结果均不允许大于 10^5 CFU/g，不允许 3 个及 3 个以上样品菌落总数检测结果在 2.5×10^4 CFU/g 至 10^5 CFU/g 之间。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有关。

五、茶叶不合格项目草甘膦解读

草甘膦是一种非选择性内吸性除草剂。长期食用草甘膦超标的食品，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，草甘膦在茶叶中最大残留限量值为 1mg/kg。茶叶中草甘膦超标原因可能是种植过程违规使用，或者不按农药合理使用准则正确使用农药。

六、食用农产品（蔬菜）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，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。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。

七、馒头花卷(自制)中不合格项目糖精钠解读

糖精钠是食品生产中常用的甜味剂，其使用应遵循食品添加剂使用标准相关规定。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，发酵面制品中不得使用糖精钠。发酵面制品类花卷和馒头中检出糖精钠的原因，可能是生产加工者为增加产品甜度，从而超范围使用了该甜味剂。

八、食用农产品（鸡肉）不合格项目磺胺类(总量)解读

磺胺类药物是一类人工合成抗菌药，具有抗菌广、性质稳定等特点，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，在养殖业中应用广泛。长期摄入磺胺类超标的食物，可能会造成人体过敏反应和耐药性菌株的产生，也可能导致泌尿系统和肝脏损伤。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定所有食品动物（产蛋期禁用）肌肉中磺胺类兽药原形之和最大残留限量为100 μ g/kg。此次鸡肉中检出该类物质超标可能是养殖过程中使用了该兽药，但养殖户未严格遵守休药期规定造成的。

九、食用农产品（辣椒）不合格项目氧乐果解读

氧乐果是一种广谱高效的内吸性有机磷农药，有良好的触杀和胃毒作用，主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。少量的残留不会引起人体急性中毒，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。氧乐果属于在部分范围禁止使用的农药之一，其禁止在蔬菜、瓜果、茶叶、菌类、中草药材上使用，禁止用于防治卫生害虫，禁止用于水生植物的病虫害防治。《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，氧乐果在茄果类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。辣椒中氧乐果残留量超标的原因，可能是农户为快速控制虫害而违规使用了该农药。

十、食用农产品（土豆）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（残留物：克百威及 3-羟基克百威之和，以克百威表示）在土豆中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。土豆中克百威残留量超标的原因，可能是菜农在土豆采摘前违规使用了该农药。

十一、酒类不合格项目甲醇解读

甲醇为无色、透明、易流动、易挥发的可燃液体，其物理性质与乙醇极为相近，可与乙醇以任意比例互溶，具有与乙醇相似的气味，饮用时仅凭口感无法区分。甲醇具有较强的毒性，可直接影响中枢神经系统。《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）中的规定，其中以粮谷类为主要原料的蒸馏酒，甲醇的限量指标为 0.6g/L（以 100%vol 酒精度计）。白酒中甲醇项目超标的原因，可能是酒在生产过程中工艺把控不严，或使用了不合格原料酿酒，使得终产品的甲醇超标。

十二、食用农产品（芹菜）不合格项目阿维菌素解读

阿维菌素是一种抗生素类药物，用于杀虫、杀螨，具有广谱、高效、低残留等特点。少量的残留不会引起急性中毒，但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,阿维菌素在芹菜中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。芹菜中阿维菌素超标的原因,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。

十三、食用农产品(鲈鱼)不合格项目磺胺类(总量)解读

磺胺类药物是一类人工合成的抑菌药,其具有抗菌谱广、性质稳定、便于贮存、吸收迅速等优点,用于动物疫病治疗。长期食用磺胺类(总量)残留超标的食品,可能在人体内蓄积,可能引起过敏反应和耐药性菌株的产生。《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,磺胺类(总量)在鱼的皮和肉中最大残留限量值为 100 μ g/kg。鲈鱼中磺胺类(总量)残留量超标的原因,可能是在养殖过程中为快速控制疫病而违规加大用药量,也可能是不遵守休药期规定,致使上市销售的产品中药物残留量超标。