

附件 5

部分不合格项目解读

一、食用农产品豆芽不合格项目 4-氯苯氧乙酸钠解读

4-氯苯氧乙酸钠（sodium 4-chlorophenoxyacetate，4-CPANa），俗称促生灵、番茄灵、防落素，为最常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。4-氯苯氧乙酸钠可促进豆芽肥嫩、粗壮，提高豆芽产量。长期食用 4-CPANa 残留过量的豆芽，可能会给身体带来危害。国家食品药品监督管理总局、农业部、国家卫生和计划生育委员会发布的《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，为确保豆芽食用安全，生产经营企业不得在豆芽生产过程中使用 4-CPANa，豆芽经营者不得经营含有 4-CPANa 的豆芽。

二、酱卤肉不合格项目苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）解读

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 2760-2014) 中规定，苯甲酸及其钠盐在酱卤肉中不得使用，酱卤肉中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）违规使用的原因，可能是生产

企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而违规使用了该防腐剂。

三、食用农产品（淡水鱼）不合格项目地西洋解读

地西洋又名安定，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，地西洋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。淡水鱼中检出地西洋，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。但地西洋在鱼体内残留是永久性的，可以通过食物链传递给人类。地西洋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。

四、水产品（牛蛙、泥鳅）中不合格项目恩诺沙星解读

恩诺沙星具有广谱抗菌作用，被广泛用于畜禽、水产等细菌性疾病的治疗和预防。长期食用恩诺沙星超标的食品，对人体健康也有一定影响。《食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)中规定，恩诺沙星在水产品中的最大残留限值100 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。水产品中恩诺沙星超标可能是养殖户或者经营商贩在养殖和贩卖的过程中不规范的使用兽药，且未严格遵守休药期的规定造成的。

五、香辛料调味品（山奈）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一种食品添加剂，通常情况下以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中，或采用硫磺熏蒸的方式用于食品加工处理，具有漂白、防腐和抗氧化的作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量摄入可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。依据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014），香辛料类调味品中仅八角可使用硫磺作为其防腐剂，其余香辛料类调味品均不得使用。山奈中二氧化硫残留量不合格原因可能是生产加工过程未严格管控原料或为了改善产品卖相超违规使用该物质。

六、酱腌菜、蜜饯凉果类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和防腐剂，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健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、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 2760-2014）中规定，二氧化硫（以二氧化硫残留量计）在酱腌菜中的最大使用量为 0.1g/kg，在蜜饯凉果类中的最大使用量为 0.35g/kg。酱腌菜中二氧化硫残留量和蜜饯中二氧化硫残留量超标的原因，可能是使用添加剂时不计量或计量不准确所造成。

七、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。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，茄果类蔬菜中镉（以 Cd 计）的限量值为 0.05mg/kg。蔬菜中镉（以 Cd 计）检测值超标可能是由于其生长过程中富集环境的镉元素所致。

八、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（以脂肪计）检测值超标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等有关。

九、食用农产品（茄子）不合格项目甲胺磷解读

甲胺磷是一种杀虫谱广、杀虫效果好、使用成本低、抗性发展缓慢的有机磷杀虫剂，只是由于其高毒性、不合理使用易造成农产品污染，危害人体健康安全。《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，甲胺磷在茄子中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。茄子中甲胺磷超标的原因，可能是种植户在种植过程中超量使用了该农药，导致其检出超标。

十、茶叶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。中华人民共和国农业部公告第 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）在茶叶中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。茶叶中克百威残留量超标的原因，可能是在采摘前违规使用相关农药。

十一、水产品（淡水鱼）中不合格项目孔雀石绿解读

孔雀石绿是一种工业染料，因具有杀菌和抗寄生虫作用，曾用于水产养殖。孔雀石绿在动物体内代谢为隐色孔雀石绿，长时间残留于生物体内。孔雀石绿及隐色孔雀石绿均对人体肝脏具有潜在致癌性。长期食用检出孔雀石绿的食物，可能会危害人体健康。《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，孔雀石绿为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。淡水鱼中检出孔雀石绿的原因，可能是在养殖或运输过程中违规使用了该物质。

十二、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，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200mg/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。

十三、食用农产品羊肉不合格项目氯霉素解读

氯霉素是酰胺醇类抗生素,国际癌症研究机构(IARC)将氯霉素归为2A类致癌物。动物产品的氯霉素残留,一般不会导致对人体的急性毒性作用;长期大量摄入氯霉素残留超标的食品,可能在人体内蓄积,产生耐药并对同类药物有交叉耐药,引起胃肠道症状、肝功能异常、血液系统异常以及表现为神经系统毒性、过敏反应等。农业农村部公告第250号将氯霉素及其盐、酯列入《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》中。但由于氯霉素的抑菌效果好,以及相对廉价,目前仍有少数生产经营企业将其用于家禽、畜类以及水产品中。

十四、白酒不合格项目铅(以Pb计)解读

铅是一种慢性和积累性毒物,进入人体后,少部分会随着

身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康。

《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762-2012）中规定，白酒中铅(以 Pb 计)的限量值 0.5mg/kg。白酒中铅(以 Pb 计)超标可能是企业在生产时未对原料进行严格验收或为降低产品成本而采用劣质原料，由生产原料或辅料带入到产品中，也可能是食品生产加工过程中加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。

十五、食用农产品（芹菜）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，噻虫胺在芹菜中的最大残留限量值为 0.04mg/kg。芹菜中噻虫胺残留量超标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，致使上市销售的产品中残留量超标。

十六、食用农产品（香蕉）不合格项目噻虫嗪解读

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫等有较好防效。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，噻虫嗪在香蕉中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。香蕉噻虫嗪残留量超标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，致使上市销售的产品中残留量超标。

十七、包装饮用水不合格项目溴酸盐解读

溴酸盐一般在水中不存在，它是矿泉水及山泉水等多种含有溴化物的天然水源在经过臭氧消毒后产生的副产物。溴酸盐经动物试验证实有致癌性，国际癌症研究机构（IARC）将溴酸盐列为对人类可能致癌物质（2B类）。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中规定，包装饮用水中溴酸盐的最大限量值为 0.01mg/L。包装饮用水中溴酸盐检测值超标可能是由于臭氧消毒杀菌工艺不达标，导致消毒副产物溴酸盐含量超标。