

## 部分不合格项目解读

### 一、馒头花卷（自制）中不合格项目糖精钠、甜蜜素解读

糖精钠、甜蜜素是食品生产中常用的甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)中规定，糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）在馒头花卷（自制）中不得使用。馒头花卷（自制）中检出糖精钠、甜蜜素的原因，可能是生产加工者为增加产品甜度，从而违规使用了该甜味剂。

### 二、豆制品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可能会导致运动和学习记忆能力下降。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)中规定，豆制品中铝的最大残留限量值（干样品，以 Al 计）为 100 mg/kg。豆制品中铝的残留量（干样品，以 Al 计）超标的原因可能是生产者为了增加产品特殊的口感，在加工过程中超限量使用含铝食品添加剂；或者其使用

的原辅料中铝含量过高，造成终端产品超标。

### 三、酱卤肉制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 熟肉制品》（GB 2726-2016）中规定，酱卤肉制品同一批次 5 个样品中任一样品菌落总数检测结果均不允许大于  $10^5$ CFU/g，不允许 3 个及 3 个以上样品菌落总数检测结果在  $10^4$ 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；还有可能是产品灭菌不彻底、包装密封不严、储运条件控制不当等。

### 四、豇豆、香蕉、辣椒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。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  $0.01\text{mg/kg}$ ，在香蕉中的最大残留限量值为  $0.02\text{mg/kg}$ ，在辣椒中的最大残留限量值为  $0.05\text{mg/kg}$ 。豇豆、香蕉、辣椒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，致使上市销售的产品中残留量超标。

### 五、韭菜、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，主要损害肾脏、骨骼和

消化系统。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，韭菜、辣椒、茄子中镉（以 Cd 计）的限量值均为 0.05mg/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。

## 六、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。氟虫腈在生殖发育毒性、慢性毒性、神经毒性和致癌性试验方面均有一定的不良作用。《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（残留物：氟虫腈、氟甲腈、氟虫腈砒、氟虫腈硫醚之和，以氟虫腈表示）在辣椒中的最大残留限量值为 0.02mg/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。

## 七、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；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、氧乐果在辣椒中的最大残留限量值均为 0.02mg/kg。辣椒中克百威、氧乐果残留量超标的原因，可能是菜农在采摘前违规使用相关农药。

## 八、普通白菜不合格项目啶虫脒的解读

啶虫脒，内吸性杀虫剂，具有层间传导活性和触杀、胃毒作用。适用作物广泛，特别适用于蔬菜、果树和茶树。食用食品一般不会导致啶虫脒的急性中毒，但长期食用啶虫脒超标的食品，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）中的规定，普通白菜中啶虫脒最大残留限量值为 1mg/kg。普通白菜中啶虫脒超标的原因，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。

## 九、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。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。《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。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而违规使用。

## 十、柑、橘不合格项目联苯菊酯解读

联苯菊酯属拟除虫菊类农用杀虫剂，触杀和胃毒作用。食用食品一般不会导致联苯菊酯的急性中毒，但长期食用联

苯菊酯超标的食品，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，柑、橘中联苯菊酯残留量为不得超过 0.05mg/kg。柑、橘中联苯菊酯残留量超标的原因，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，致使上市销售的产品中残留量超标。

### 十一、龙眼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。少量摄入不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、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，龙眼中二氧化硫残留量不应超过 0.05g/kg。龙眼中二氧化硫残留量超标可能是生产企业采用硫磺熏蒸为龙眼保鲜，导致产品中二氧化硫残留。

### 十二、香蕉不合格项目噻虫嗪、腈苯唑解读

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；腈苯唑又叫唑菌腈、苯腈唑，是三唑类内吸杀菌剂。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，在香蕉中噻虫嗪的最大残留限量值为 0.02mg/kg，腈苯唑在香蕉中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。香蕉中噻虫嗪、腈苯唑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。

### **十三、红糖不合格项目二氧化硫残留量、日落黄解读**

日落黄、柠檬黄是常见的人工合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，日落黄、柠檬黄在食糖中不得使用。食糖中检出日落黄、柠檬黄的原因，可能是生产企业使用了添加日落黄、柠檬黄的原辅料，也可能是为改善产品色泽没按产品配方要求生产。

### **十四、酱腌菜、红糖不合格项目二氧化硫残留量解读**

二氧化硫是国内外允许使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。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量摄入不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、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，腌渍的蔬菜中二氧化硫残留量不应超过 0.1g/kg，食糖中二氧化硫残留量不得超过 0.1g/kg。酱腌菜、食糖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，或加工过程超限量使用相关食品添加剂。

### **十五、山柰不合格项目铅（以 Pb 计）解读**

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，香辛料类[花椒、桂皮（肉桂）、多种香料混合的香辛料除外]中铅的最高限量值为 1.5mg/kg。山奈中铅（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；也可能是食品生产加工过程中由加工设备、辅料、包装材料迁移带入。