

## 附件 4

# 部分不合格项目解读

### 一、山药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。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。

### 二、绿茶不合格项目水胺硫磷解读

水胺硫磷是一种广谱、高效、高毒性、低残留的硫代磷酸酯类杀虫剂。《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。一般茶叶在收获前都有一个多月的休药期，茶叶中水胺硫磷超标的原因，可能是茶农采收茶叶前违规使用相关农药。

### 三、馒头花卷（自制）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。馒头中检出糖精钠的原因，可能是生产者为了增加产品甜度，从而违规使用甜味剂。

#### **四、馒头不合格项目甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）解读**

甜蜜素化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种非营养型甜味剂，广泛用于面包、糕点、饮料、配制酒及蜜饯等食品。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，馒头中不得使用甜蜜素。此次馒头中检出甜蜜素的原因，可能是生产企业为改善馒头的口感，违规使用甜蜜素。

#### **五、豆制品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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，苯甲酸及其钠盐在豆制品中最大使用量为不得使用。豆制品中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）超标的原因，可能是生产企业为延长产品保质期或弥补产品生产过程卫生条件不佳而违规使用了该防腐剂。

#### **六、方便食品（方便面）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，但长期食用可能导致肠胃不适、腹泻等。《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400-2015）中规定，方便面中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.25g/100g。方便食品中过氧化值（以脂肪计）超标的原因，可能是原料油脂本身的品质较差，或是产品在储运过程中环境条件控制不当等。

### **七、酱腌菜不合格项目铅（以 Pb 计）解读**

铅是最常见的重金属元素污染物之一，可通过食物链进入人体蓄积且排除缓慢。长期食用铅超标的食物，对神经、造血、消化、肾脏、心血管和内分泌等多个系统造成危害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，酱腌菜中铅的最大限量值为 0.5mg/kg。酱腌菜中铅超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的铅元素。

### **八、食用农产品（芒果）不合格项目戊唑醇解读**

戊唑醇是具有保护、治疗和铲除作用的内吸性杀菌剂。食用食品一般不会导致戊唑醇的急性中毒，但长期食用戊唑醇超标的食品，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，芒果中戊唑醇的最大残留限量值为 0.05mg/kg。芒果中检出戊唑醇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。