

附件 5

部分不合格项目解读

一、茶叶不合格项目吡虫啉解读

吡虫啉属于烟碱类超高效杀虫剂，可层间传导，具有触杀和胃毒作用，其容易被植物吸收，并在植物体内重新分配，有很好的根部内吸活性。急性毒性分级为中等，中毒症状为恶心、呕吐、头痛、乏力、心跳过速等，严重则出现昏迷、呼吸衰竭。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡虫啉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，吡虫啉在茶叶中的最大残留限量值为 0.5mg/kg。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。

二、荔枝、荷兰豆不合格项目吡唑醚菌酯解读

吡唑醚菌酯，是具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂。食用食品一般不会导致吡唑醚菌酯的急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，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，荔枝中吡唑醚菌酯残留量不得超过 0.1mg/kg，荷兰豆中吡唑醚菌酯残留量不得超过 0.02mg/kg。农产品中吡唑醚菌酯超标可能是农户为控制虫害，加大了用药量或未遵守采摘间隔期规定。

三、荷兰豆不合格项目烯酰吗啉解读

烯酰吗啉是具有良好保护性能和抗芽孢形成的内吸性杀菌剂。长期食用烯酰吗啉残留量超标的食品，对人体可能存在健康风险。根据《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，荷兰豆中烯酰吗啉最大残留量不得超过 0.15mg/kg。超标的原因可能是农户为控制虫害，加大了用药量或未遵守采摘间隔期规定。

四、荔枝不合格项目氰霜唑解读

氰霜唑是叶面和土壤施用的预防性杀菌剂。食用食品一般不会导致氰霜唑的急性中毒，但长期食用氰霜唑超标的食品，可能对人体存在健康风险。《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，荔枝中氰霜唑最大残留量为 0.02mg/kg。超标的原因可能是果农采收前加大了用药量或未遵守采摘间隔期规定。

五、葱不合格项目毒死蜱解读

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，毒死蜱在葱中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。超标的原因可能是为快速控制虫害而违规使用。

六、葱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）中的规定，戊唑醇在葱中的最大残留限量值为 0.5mg/kg。超标的原因可能是为快速控制虫害而违规使用。

七、泥鳅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。《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，恩诺沙星在淡水鱼中的最大残留限量为 100 μ g/kg。超标的原因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使用兽药，不严格遵守休药期的规定。

八、酱腌菜不合格项目防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和解读

防腐剂是常见的食品添加剂，指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。长期食用防腐剂超标的食品会对人体健康造成损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，防腐剂在混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。超标的原因可能是企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂用量，或没有对其使用原料的防腐剂含量进行控制，导致整个产品工艺中防腐剂用量失控。

九、禽肉不合格项目氟苯尼考残留量解读

氟苯尼考是一种兽医专用酰胺醇类广谱抗菌药，用于敏感细菌所致的猪、鸡及鱼的细菌性疾病，尤其对呼吸系统及肠道感染疗效显著。长期食用氟苯尼考残留超标的食品，对人体健康有一定风险。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）规定，禽肉中氟苯尼考的最大残留限量为 100 μ g/kg。超标的原因可能是养殖户不规范使用兽药，不严格遵守休药期的规定。

十、蔬菜、冻带鱼不合格项目镉（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。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，辣椒中镉（以 Cd 计）的限量值为 0.05mg/kg。土豆、冻带鱼中镉（以 Cd 计）的限量值为 0.1mg/kg。超标的原因可能是其生长过程中富集环境的镉元素。

十一、花生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 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，酒鬼花生中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.50g/100g。超标的原因可能是原料中的脂肪已经被氧化，也可能是产品在储运过程中环境条件控制不当。

十二、熟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，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超标，会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）中规定，肉制品中同一批次产品 5 个样品的菌落总数检测结果均不得超过 10^5 CFU/g，且最多允许 2 个样品的检测结果超过 10^4 CFU/g。超标的原因可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，也可能是产品包装密封不严或储运条件不当。

十三、茶叶、小葱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）在茶叶、小葱中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。超标的原因可能是在采摘前违规使用相关农药。

十四、沃柑中不合格项目联苯菊酯解读

联苯菊酯属于拟除虫菊酯类农药，常用于谷物、果树、蔬菜等作物杀虫、杀螨。长期食用联苯菊酯超标的食品，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，沃柑中联苯菊酯残留限量为不得超过 0.05mg/kg。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。

十五、沃柑、荔枝不合格项目氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯解读

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯，是一种拟除虫菊酯类农药。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氯氟氰菊酯超标的食品，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，沃柑中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留量不得超过0.2mg/kg，荔枝中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留量不得超过0.1mg/kg，超标的原因可能是农户为控制虫害，加大了用药量或未遵守采摘间隔期规定。

十六、粉丝粉条（自制）不合格项目铝的残留量解读

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对人体健康有一定影响。《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（自制）中铝的最大残留限量值（干样品，以Al计）为200mg/kg。超标的原因可能是个别商家为增加产品口感，在加工过程中超限量使用含铝食品添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

十七、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，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。超标的原因可能是为控制病情不遵守休药期规定。

十八、茶叶不合格项目柠檬黄解读

柠檬黄，橙黄或亮橙色的粉末或颗粒，是一种合成着色剂。柠檬黄基本无毒，不在体内贮积，绝大部分以原形排出体外，但是食用柠檬黄超标的食品可能对人体存在健康风险。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，柠檬黄在茶叶中不得使用。不合格的原因可能是生产经营企业为改善产品色泽违规使用。

十九、木瓜不合格项目噻虫胺解读

噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂。少量的噻虫胺残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺残留超标的食品，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，噻虫胺在木瓜中的残留限量值为0.01mg/kg。超标的原因可能是为控制虫害，栽种者加大用药量或未遵守采摘间隔期规定。

二十、木瓜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，噻虫嗪在木瓜中的最大残留限量值为0.01mg/kg。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。

二十一、糕点不合格项目苋菜红解读

苋菜红又名蓝光酸性红，偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，苋菜红在糕点中不得使用。超标的原因可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而违规使用。

二十二、番茄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。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。《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，氧乐果在番茄中的最大残留限量值为0.02mg/kg。超标的原因可能是农户为快速控制虫害而违规使用相关农药。