

附件 5

部分不合格项目解读

一、水果不合格项目苯醚甲环唑的解读

苯醚甲环唑是高效广谱杀菌剂，对蔬菜和瓜果等多种真菌性病害具有很好的防治作用，长期食用苯醚甲环唑超标的食品，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，荔枝的最大残留量为 0.5 mg/kg。水果中苯醚甲环唑超标的原因，可能是农户为了防治水果的病害，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。

二、食用农产品（荔枝）不合格项目除虫脲解读

除虫脲，非内吸性昆虫生长调节剂，具有触杀和胃毒作用。食用食品一般不会导致除虫脲的急性中毒，但长期食用除虫脲超标的食品，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，荔枝中除虫脲的残留量不得超过 0.5mg/kg。荔枝中除虫脲超标的原因可能是农户为控制虫害而加大了用药量，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。

三、荔枝不合格项目氟霜唑解读

氟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氟霜唑的急性中毒，但长期食用氟霜唑超标的食品，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限量为 0.02mg/kg。食品中氰霜唑超标的原因可能是果农在采收前加大了用药量，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。

四、食用农产品（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，适用防治棉花、花生、大豆、果树、蔬菜、烟草上多种害虫、害螨，也可用于防治多种地表和公共卫生害虫。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，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。荔枝中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊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，致使上市销售的产品中残留量超标。

五、食用农产品（荔枝）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，荔枝中吡唑醚菌酯的残留量不得超过 0.1mg/kg。荔枝中吡唑醚菌酯超标的原因可能是农户为控制虫害而加大

了用药量，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。

六、食用农产品（香蕉）不合格项目吡虫啉解读

吡虫啉属内吸性杀虫剂，具有触杀和胃毒作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡虫啉超标的食品，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，吡虫啉在香蕉中的最大残留量为 0.05 mg/kg。香蕉中吡虫啉残留量超标的原因可能是为控制虫害而加大用药量，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。

七、餐饮具不合格项目大肠菌群解读

大肠菌群是指示食品污染状况常用的指标之一。餐饮具中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，餐饮具中的大肠菌群限量为不得检出/50cm²。造成餐饮具中大肠菌群超标的原因可能是餐饮具清洗不彻底；也可能是餐饮具消毒不彻底（消毒液未达到规定浓度、餐饮具干热消毒时未达到规定温度，或者是消毒时间不够）；还可能是操作人员或周围环境不清洁，造成餐饮具二次污染。

八、水产品（淡水鲈鱼、乌鱼）不合格项目恩诺沙星解读

恩诺沙星属喹诺酮类药，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(残留标志物为恩诺沙星与环丙沙星之和)在其他动物和鱼中的最大残留限量均为 $100\mu\text{g}/\text{kg}$ 。淡水鲈鱼和乌鱼中恩诺沙星超标的原因可能是养殖户或者经营商贩在养殖和贩卖过程中违规加大用药量,或不遵守休药期规定,致使上市销售产品中的药物残留量超标。

九、山药(蔬菜制品)不合格项目二氧化硫残留量解读

二氧化硫是一种允许使用的食品添加剂,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,干制蔬菜中二氧化硫残留量不得超过 $0.2\text{g}/\text{kg}$ 。二氧化硫残留量超标的原因可能是生产企业为了提高产品色泽而超量使用二氧化硫,也可能是使用时不计量或计量不准确,还可能是使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡。

十、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 2762-2017）中规定，辣椒中镉（以 Cd 计）的限量值为 0.05 mg/kg。辣椒中镉（以 Cd 计）检测值超标的原因可能是其在生长过程中富集环境的镉元素。

十一、白酒不合格项目固形物解读

固形物是指白酒在 100~105℃水浴条件下将乙醇、水分等挥发性物质蒸干后的残留物。固形物是白酒的一个理化指标，超标会造成酒体失光、浑浊、沉淀，影响白酒的感官与质量。《浓香型白酒》（GB/T 10781.1-2006）、《白酒质量要求 第 1 部分：浓香型白酒》（GB/T 10781.1-2021）中规定，固形物应 $\leq 0.4\text{g/L}$ ，固形物不合格的主要原因可能是企业生产白酒所用的水质差，生产处理技术不到位，或过量添加增香物质等。

十二、食用农产品（豇豆）不合格项目甲胺磷解读

甲胺磷，内吸性的有机磷类杀虫、杀螨剂，具有触杀、胃毒作用，通过根部和叶片吸收。适用于观赏植物、马铃薯、梨果、核果、柑橘类果树、葡萄、啤酒花、甘蓝、甜菜、棉花、玉米、烟草和其他作物，防治咀嚼式和刺吸式害虫和螨。食用食品一般不会导致甲胺磷的急性中毒，但长期食用甲胺磷超标的食品，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，甲胺磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。豇豆

中甲胺磷超标的原因可能是种植过程中违规使用，或种植过程中使用甲胺磷农药产生降解物。

十三、食用农产品（豇豆、番木瓜）中不合格项目乙酰甲胺磷解读

乙酰甲胺磷又名高灭磷，具有胃毒和触杀作用，并可杀卵，有一定的熏蒸作用，是缓效型杀虫剂，适用于蔬菜、茶树、烟草、果树等作物，防治多种咀嚼式、刺吸式口器害虫和害螨及卫生害虫。但保管及使用不当可引起人畜中毒，可以抑制人体的胆碱酯酶活性，导致神经生理功能紊乱，出现头晕、恶心、呕吐、大汗等症状。《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，乙酰甲胺磷在豇豆和番木瓜中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。豇豆和番木瓜中乙酰甲胺磷超标的原因可能是种植过程中违规使用，或种植过程中使用乙酰甲胺磷农药产生降解物。

十四、食用农产品（香蕉）不合格项目腈苯唑解读

腈苯唑又叫唑菌腈、苯腈唑，是三唑类内吸杀菌剂。《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，腈苯唑在香蕉中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。香蕉中腈苯唑超标的原因可能是种植户对使用农药的安全间隔期不了解，违规使用农药。

十五、白酒不合格项目酒精度解读

酒精度是指在 20℃时，100 毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是酒类产品的

一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品品质。此次不合格产品明示执行标准《浓香型白酒》(GB/T 10781.1-2006)、《人参酒》(Q/THQJ0024S2022)中规定，酒精度实测值与标签标示值允许误差为 $\pm 1.0\% \text{vol}$ 。酒精度未达到产品标签明示要求的原因可能是企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法准确控制酒精度；也可能是生产企业检验器具未检定或检验过程不规范，造成检验结果有偏差；还可能是包装不严密造成酒精挥发。

十六、酱卤肉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，熟肉制品同一批次5个样品中任一样品菌落总数检测结果均不允许大于 10^5CFU/g ，不允许3个及3个以上样品菌落总数检测结果在 10^4CFU/g 至 10^5CFU/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。

十七、餐饮食品（自制粉丝粉条）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对人体健康也有一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)中规定，自制粉丝粉条中的最大残留限量值(干样品，以 Al 计)为 200mg/kg。餐饮食品中铝的残留量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。

十八、食用农产品（香蕉、豇豆、番木瓜、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，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)中均规定，噻虫胺在香蕉中的最大残留限量值为 0.02mg/kg，在豇豆、番木瓜中的最大残留限量值为 0.01mg/kg，在辣椒中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。食用农产品中噻虫胺残留量超标的原因可能是为快速控制虫害而加大用药量，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。

十九、食用农产品（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。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而不遵守休药期规定，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。

二十、茶叶不合格项目灭多威解读

灭多威是一种广谱性氨基甲酸酯类杀虫剂，具有挥发性强，吸入毒性高等特性。食用食品一般不会导致灭多威的急性中毒，但长期食用灭多威超标的食品，对人体健康也有一定影响。灭多威属于在部分范围禁止使用的农药，其禁止使用范围为：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）规定，茶叶中灭多威的最大残留限量值为 0.2mg/kg。茶叶中灭多威超标的原因可能是茶农采收茶叶前违规使用相关农药。

二十一、茶叶不合格项目胭脂红、柠檬黄、日落黄解读

胭脂红又名大红，亮猩红，为偶氮类合成着色剂，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛，其使用应遵循《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定。如果长期食用胭脂红超标的食品，存在一定健康风险。柠檬黄，橙

黄或亮橙色的粉末或颗粒，是一种合成着色剂，常用于饮料类配制酒、糖果、风味发酵乳、腌渍蔬菜、果冻、膨化食品等制品。日落黄是一种橙红色的粉末或颗粒，是一种合成着色剂，食用黄色色素。如果长期过量食用日落黄，会对人体健康造成伤害。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，茶叶中不得使用胭脂红、柠檬黄、日落黄。茶叶中检测出胭脂红、日落黄和柠檬黄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，还可能是企业掺假造假滥用色素。

二十二、调味品（山奈）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，可能出现头晕、恶心、呕吐、腹痛、腹泻、心慌等症状，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 2762-2022）中规定，山奈中铅的最大限量值为 1.5mg/kg。山奈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。

二十三、调味品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造成健康危害，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, 二氧化硫在山柰中不得使用。调味品中二氧化硫残留超标的原因可能是生产企业为了提高产品色泽、防腐或降低成本而用硫磺熏过, 导致终产品中二氧化硫残留。

二十四、食用农产品(香蕉、豇豆、番木瓜)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, 噻虫嗪在香蕉中的最大残留限量值为 0.02mg/kg, 在豇豆中的最大残留限量值为 0.3mg/kg, 在番木瓜中的最大残留限量值为 0.01mg/kg。食用农产品中噻虫嗪残留量超标的原因可能是为快速控制虫害而加大用药量, 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。

二十五、包装饮用水不合格项目铜绿假单胞菌解读

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌, 广泛分布于水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等, 易在潮湿的环境存活, 对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力。铜绿假单胞菌对于免疫力较弱的人群健康风险较大。《食品安全国家标准 包装饮用水》(GB 19298-2014) 中规定, 包装饮用水同一批次产品 5 个样品中铜绿假单胞菌的检测结果均为不得检出。包装饮用水中检出铜绿假单胞菌的原因可能是源水防护不当, 水体受到污染; 也可能是生产过程中卫生控制不严格; 还可能是

包装材料清洗消毒有缺陷。

二十六、食用农产品（豇豆）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，氧乐果在豇豆中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。豇豆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。