

部分不合格项目解读

一、馒头花卷（自制）不合格项目甜蜜素解读

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用甜味剂，其甜度是蔗糖的 30~80 倍，可用于饮料、冷冻饮品、糕点、蜜饯、腌渍蔬菜等食品。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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，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）中超标的原因可能是生产企业为增加风味违规使用。

二、馒头花卷（自制）、糕点中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、糕点中不得使用糖精钠。食品中检出糖精钠的原因，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。

三、酱卤肉制品中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

防腐剂超标的食品可能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。防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和检测值超标的原因，可能是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量。

四、辣椒不合格项目克百威、氧乐果、倍硫磷解读

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；倍硫磷是具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药，用于大豆、果树（包括柑橘）、蔬菜、水稻、茶树、甘蔗等作物，防治虫害。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用克百威、氧乐果、倍硫磷超标的食品，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，倍硫磷在辣椒中最大残留限量值为 0.05mg/kg。辣椒中克百威、氧乐果、倍硫磷残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害超量使用了该农药或采摘时未按规定等到休药期结束。

五、辣椒、豇豆、食荚豌豆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，噻虫胺在辣椒中的最大残留限量值为 0.05mg/kg，在豇豆、食荚豌豆中的最大残留限量值为 0.01mg/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，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。

六、辣椒、普通白菜不合格项目毒死蜱的解读

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，毒死蜱在辣椒、普通白菜中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。食用农产品中毒死蜱残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

七、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而违规使用。

八、柑、橘不合格项目苯醚甲环唑解读

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。食用食品一般不会导致苯醚甲环唑的急性中毒，但长期食用苯醚甲环唑超标的食品，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）中的规定，柑、橘中苯醚甲环唑残留量为不得超过 0.2mg/kg。柑、橘中苯醚甲环唑残留量超标的原因，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。

九、香蕉、豇豆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。香蕉、豇豆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、辣椒不合格项目啶虫脒解读

啶虫脒是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸作用，对蚜虫等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用啶虫脒超标的食品，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,啉虫脒在茄果类蔬菜(番茄、茄子除外)中的最大残留限量值为0.2mg/kg。辣椒中啉虫脒残留量超标的原因,可能是为快速控制虫害而加大用药量,也可能是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、食荚豌豆不合格项目烯酰吗啉解读

烯酰吗啉是一种新型内吸治疗性专用低毒杀菌剂,对霜霉病及晚疫病等真菌性病害均具有很好的防治效果。食用食品一般不会导致烯酰吗啉急性中毒,但长期食用烯酰吗啉超标的食品,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,烯酰吗啉在食荚豌豆中的最大残留限量值为0.15mg/kg。食荚豌豆中烯酰吗啉残留量超标的原因,可能是为快速控制病情,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。

十二、龙眼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,具有护色、防腐、漂白和抗氧化等作用。《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得超过0.05g/kg。龙眼中二氧化硫残留量超标的原因,可能是农户为保鲜,从而超量使用二氧化硫;也有可能是使用时不计量或计量不准确。

十三、芒果不合格项目吡唑醚菌酯解读

吡唑醚菌酯为杀菌剂，属于甲氧基氨基甲酸酯类，通过抑制菌株的呼吸作用，进而达到杀菌的效果。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）中规定，吡唑醚菌酯在芒果中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。芒果中吡唑醚菌酯残留量超标的原因，可能是为快速控制病情，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。

十四、酱腌菜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，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。酱腌菜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。