

部分不合格项目解读

一、荔枝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。少量残留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，吡唑醚菌酯在荔枝中的最大残留限量值为 0.1 mg/kg。荔枝中吡唑醚菌酯残留量超标的原因可能是农户为快速控制病情，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。

二、茶叶不合格项目草甘膦解读

草甘膦是一种非选择性内吸性除草剂。长期食用草甘膦超标的食品，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，草甘膦在茶叶中最大残留限量值为 1mg/kg。茶叶中草甘膦超标原因可能是种植过程违规使用，或者不按农药合理使用准则正确使用农药。

三、炒货食品及坚果制品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。食品中

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 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，炒货食品及坚果制品同一批次 5 个样品中任一样品大肠菌群的检测结果均不得超过 10^2 CFU/g，不允许 3 个及 3 个以上样品大肠菌群检测结果在 10 CFU/g 至 10^2 CFU/g 之间。炒货食品及坚果制品中大肠菌群超标的原因可能是产品所用原料、包装受到污染；也可能是生产加工过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染。

四、鸡蛋不合格项目多西环素解读

多西环素是半合成四环素类抗菌药物，别名强力霉素。长期大量摄入多西环素残留超标的食品，可能在人体内蓄积，可能会引起胃肠道症状、皮疹、嗜睡等。《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）中规定鸡蛋中多西环素的最大残留限量为 $10\mu\text{g}/\text{kg}$ 。鸡蛋中多西环素超标的原因可能是产蛋期违规用药治疗蛋鸡疾病导致多西环素在其体内残留，进而传递至鸡蛋中。

五、牛蛙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。长期食用恩诺沙星超标的食品，对人体健康有一定影响。《食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定恩诺沙星在牛蛙中的最大残留限值 $100\mu\text{g}/\text{kg}$ 。牛蛙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的过程中不规范使用兽药，并不严格遵守休药期的规定。

六、酱腌菜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健康造成危害，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（以二氧化硫残留量计）在酱腌菜中的最大使用量为 0.1g/kg。酱腌菜中二氧化硫残留量超标的原因可能是使用添加剂时不计量或计量不准确。

七、食醋防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是常见的食品添加剂，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对人体健康有一定的影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，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。不合格的原因可能是生产企业在生产加工过程中使用了多种防腐剂但未严格控制各防腐剂的用量；或是使用了商用复配防腐剂但不清楚其含量；也可能对原料中防腐剂情况不清楚，未进行质量控制。

八、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，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 2762-2022）中规定，茄子中镉（以 Cd 计）的限量值为 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导致。

九、香辣牛肉不合格项目铬（以 Cr 计）解读

铬广泛存在于自然环境中，是人体必需的营养元素，同时也是一种毒性很大的重金属。铬可以通过食物链进入人体并逐渐蓄积，铬过量摄入后会给人造成不同程度的影响。

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，肉及肉制品中铬的最大限值 1.0mg/kg。香辣牛肉中铬超标的原因可能是在生产过程中使用了铬含量超标的原料，例如原料中铬的污染及加工过程中使用的卤料或各类添加剂中铬的污染，或生产设备的污染。

十、熟制葵花籽、熟制其他类食品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，熟制葵花籽中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.80g/100g，熟制其他类食品中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.50g/100g。检测值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。

十一、冰糖不合格项目还原糖解读

还原糖分是指具有还原性的糖类，包括葡萄糖、果糖、半乳糖、乳糖和麦芽糖等。还原糖分是食糖的品质指标之一，还原糖分不达标会影响产品质量。《冰糖》（GB/T 35883—2018）中规定，一级单晶体冰糖的还原糖分最大限量值为0.08g/100g。还原糖分不合格的原因，可能是原料纯度不高；也可能是生产工艺控制不当，导致产生过多的还原糖分；还可能是运输、储存条件控制不当。

十二、辣子鸡、板鸭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，酱卤肉产品同一批次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。

十三、茶叶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，克百威在茶叶中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。茶叶中克百威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。

十四、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，粉丝粉条中铝的最大残留限量值（干样品，以 Al 计）为 200mg/kg。粉丝粉条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，或者其使用铵明的复配添加剂中铝含量过高。

十五、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。

十六、茶叶、豆腐干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，是一种食用黄色色素。如果长期过量食用柠檬黄，可能会影响人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，柠檬黄在茶叶和豆腐干中均不得使用。造成食品中柠檬黄不合格的原因可能是生产经营企业超范围使用以改善产品色泽。

十七、茶叶不合格项目日落黄解读

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，可能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，日落黄在茶叶中不得使用。茶叶中日落黄不合格的原因可能是生产经营企业超范围使用，以改善茶叶的色泽。

十八、凉果类食品不合格项目铅（以 Pb 计）解读

铅是最常见的重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素，可在人体内蓄积。长期摄入铅含量超标的食品，会对血液系统、神经系统产生损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，铅（以 Pb 计）在凉果类中的最大限量值为 0.8mg/kg。凉果类中铅（以 Pb 计）检测值超标的原因，可能是生产企业使用的原料中铅含量超标，也可能是生产设备或包装材料中的铅迁移带入。

十九、木瓜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，噻虫胺在木瓜中的最大残留限量值为 0.01mg/kg。木瓜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。

二十、香酥青豆不合格项目酸价（以脂肪计）解读

酸价，又称酸值，主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，炒货食品中酸价（以脂肪计）的最大限量值为3mg/g。炒货食品中酸价（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是产品储藏时间较长或储存条件不当。

二十一、馒头花卷（自制）不合格项目甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）解读

甜蜜素是以环己胺为原料制成的环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，甜蜜素在小麦粉制品（自制）中不得使用。发酵面制品中检出甜蜜素的原因，可能是商家为了降低

成本、改善口感，且不了解相关标准，从而超范围使用甜味剂。

二十二、饮用水中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。

二十三、茶叶不合格项目乙酰甲胺磷解读

乙酰甲胺磷又名高灭磷，是内吸性的有机磷类杀虫剂，属低毒杀虫剂。食用食品一般不会导致乙酰甲胺磷的急性中毒，但长期食用乙酰甲胺磷超标的食品，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）规定乙酰甲胺磷在茶叶中最大残留量为0.05mg/kg。超标的原因可能是养殖户采收茶叶前违规使用相关农药。