

附件 4

部分不合格项目解读

一、豆芽不合格项目 4-氯苯氧乙酸钠解读

4-氯苯氧乙酸钠，俗称促生灵、番茄灵、防落素，是常被添加的植物生长调节剂，广泛用在农业、果树和园艺作物从发芽到收获的各个阶段，可促进豆芽肥嫩、粗壮，提高豆芽产量。但长期食用 4-氯苯氧乙酸钠残留过量的豆芽，可能会给人体健康带来危害。国家食品药品监督管理总局、农业部、国家卫生和计划生育委员会发布的《关于豆芽生产过程中禁止使用 6-苄基腺嘌呤等物质的公告(2015 年第 11 号)》中明确规定，生产经营企业不得在豆芽生产过程中使用 4-氯苯氧乙酸钠，豆芽经营者不得经营含有 4-氯苯氧乙酸钠的豆芽。

二、豆芽不合格项目 6-苄基腺嘌呤解读

6-苄基腺嘌呤，是一种人工合成的细胞分裂素，被用作无根豆芽的生长调节剂，发制豆芽时使豆芽粗壮且无根，不仅可大幅提高产量，生产周期也会大幅缩短。但摄入过量 6-苄基腺嘌呤会刺激粘膜，造成食道、胃黏膜损伤，出现恶心、呕吐等症状。国家食品药品监督管理总局、农业部、国家卫生和计划生育委员会发布的《关于豆芽生产过程中禁止使用 6-苄基腺嘌呤等物质的公告(2015 年第 11 号)》中明确规定，生产经营企业不得在豆芽生产过程中使用 6-苄基腺嘌呤，

豆芽经营者不得经营含有 6-苄基腺嘌呤的豆芽。

三、小白菜中不合格项目阿维菌素解读

阿维菌素是一种大环内酯类抗生素，可通过抑制细菌生长繁殖来治疗敏感菌引起的感染。在农业中常用作杀虫、杀螨等害虫防治。食品中少量的残留不会引起人体急性中毒，但若长期食用阿维菌素超标的食品，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，阿维菌素在小白菜中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。小白菜中阿维菌素残留量超标的原因，可能是种植农户为快速控制虫害，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。

四、水产制品（其他水产制品）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、酵母和细菌的生长有较好的抑制作用。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，危害肝脏健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，苯甲酸及其钠盐在水产制品中不得使用。水产制品中检出苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）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中卫生条件不佳而超范围使用了该防腐剂。

五、柑橘类水果不合格项目丙溴磷解读

丙溴磷是具有触杀和胃毒作用的非内吸性有机磷类杀

虫、杀螨剂，有传导作用，具有杀卵活性。用于棉花、玉米、甜菜、大豆、马铃薯、蔬菜、烟草等作物，防治害虫和螨。通过食品摄入一般不会导致丙溴磷的急性中毒，但长期食用丙溴磷超标的食品，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，柑、橘中丙溴磷的最大残留限量值为 0.2mg/kg。柑、橘中丙溴磷残留量不合格的原因，可能是农户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、茶叶不合格项目草甘膦解读

草甘膦是一种高效、广谱有机磷类除草剂。用于果园、牧场、林业和工业防除杂草。通过食品摄入一般不会导致草甘膦的急性中毒，但长期食用草甘膦超标的食品，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，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农户不按农药合理使用准则规范使用农药。

七、红薯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。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱超标的食品，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，毒死蜱在红薯中最大残留限

量值为 0.02mg/kg。毒死蜱残留量超标的原因，可能是农户为了快速控制虫害而加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定。

八、水产品（牛蛙）中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。长期使用或过度使用可能导致在人体中蓄积，进而使人体机能产生危害。《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，恩诺沙星在水产品中的最大残留限量为 100 μ g/kg。牛蛙中恩诺沙星超标的原因可能是养殖户或经营商贩在养殖和贩卖的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、龙眼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、防腐剂和抗氧化剂，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带来健康危害，但若过量食用会引起恶心、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 2760-2024）中规定，经表面处理的鲜水果中二氧化硫残留量的最大使用量为 0.05g/kg。新鲜水果龙眼中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为保持果实外观色泽，降低贮藏期间霉烂率，延长贮藏寿命和货架期而超限量使用二氧化硫。

十、酱卤肉中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 2760-2024）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；或是使用了商品化的复配防腐剂但不清楚其含量；也可能为原料中已有防腐剂含量未进行摸底考察。

十一、酱卤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，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。菌落总数超标说明食品被污染程度高，对人体健康存在潜在不利影响。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）中规定，熟肉制品菌落总数限量为 $n=5, c=2, m=10000, M=100000$ CFU/g。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，或接触容器清洗消毒不到位，或与产品灭菌不彻底，包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

十二、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。《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。茄子中镉（以 Cd 计）检测值超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素。

十三、配制酒不合格项目酒精度解读

酒精度又叫酒度，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的品质。酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是个别企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法有效控制酒精度的高低；或是生产企业的检验器具未检定或检验过程不规范，造成检验结果有偏差；或是包装不严密造成酒精挥发，酒精度降低。

十四、柑橘类水果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。通过食品摄入一般不会导致联苯菊酯的急性中毒，但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，柑、橘中联苯菊酯的最大残留限量值为 0.05mg/kg。柑、橘中联苯菊酯残留量超标的原因，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。

十五、红薯不合格项目氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯解读

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯，氯氰菊酯和高效氯氰菊酯都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。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和氯氰菊酯超标的食品，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，根茎类和薯芋类蔬菜（马铃薯除外）中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留量、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯残留量均不得超过 0.01mg/kg。不合格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，致使上市销售的产品中残留量超标。

十六、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。一般只对皮肤、眼有刺激作用，无中毒报道。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值为 0.3mg/kg。山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标的原因，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。

十七、蔬菜制品（蔬菜干制品）、豆制品、淀粉及淀粉制品（粉丝粉条）不合格项目柠檬黄解读

柠檬黄，是一种橙黄或亮橙色的粉末或颗粒状的合成着色剂，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。柠檬黄基本无毒，不在体内贮积，绝大部分以原形排出体外，但如果长期食用，也存在健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，蔬菜制品（蔬菜干制品）、豆制品和淀粉及淀粉制品（粉丝粉条）中均不得使用柠檬黄。食品中柠檬黄不合格的原因，可能是生产经营者超范围使用该食品添加剂。

十八、蔬菜制品（蔬菜干制品）不合格项目亮蓝解读

亮蓝，又名食用蓝色 2 号，属于水溶性非偶氮类合成着色剂，食品行业中适用于糕点、糖果、饮料等产品的着色。亮蓝必须严格按照标准使用，如果长期摄入，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 2760-2024）中规定，蔬菜制品（蔬菜干制品）中不得使用亮蓝。蔬菜干制品中检出亮蓝的原因，可能是生产企业超范围使用。

十九、酱卤肉制品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，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，日落黄在酱卤肉制品中不得使用。食品中日落黄不合格的原因可能是生产经营者超范围使用该食品添加剂。

二十、饼干中不合格项目山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）解读

山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。山梨酸可参与体内正常代谢，几乎对人体无害。只要摄入量在食品安全限量范围内并不影响人体健康，但如果长期大量食用，会对肝脏、肾脏、骨骼造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在饼干中不得使用。饼干中检出了山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），可能是生产企业为了延长产品保质期违规添加了山梨酸。

二十一、葱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，禁止用于果、菜、烟、茶、中草药植物。食用食品一般不会导致水胺硫磷的急性中毒，但长期食用水胺硫磷超标的食品，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，水胺硫磷在蔬菜中最大残留限量值为 0.05mg/kg。葱中水胺硫磷超标的原因可能是农户为了快速控制虫害而加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定。

二十二、粉丝粉条、糕点、酱卤肉制品不合格项目脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）解读

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标

准》（GB 2760-2024）中规定，粉丝粉条、糕点中不得使用脱氢乙酸及其钠盐，酱卤肉制品中脱氢乙酸及其钠盐的限量为 0.5g/kg。食品中检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）不合格的原因，可能是生产企业为防止食品腐败变质超范围使用了该食品添加剂，或是计量工具不准造成了添加过量。

二十三、乌鱼、甲鱼不合格项目五氯酚酸钠（以五氯酚计）解读

五氯酚酸钠属于杀虫除草剂，也可消灭钉螺、蚂蟥等有害生物。长期食用检出五氯酚酸钠的食品，可能会对人体的肝、肾及中枢神经系统造成损害。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 250 号）中规定，食品动物中不得检出五氯酚酸钠。此次水产品中检出五氯酚酸钠的原因，可能是养殖过程中加入该物质以控制水草，消灭钉螺、蚂蝗等有害生物。

二十四、龙眼不合格项目氧乐果解读

氧乐果是一种有机磷农药，具有较强的内吸、触杀和一定的胃毒作用。食用食品一般不会导致氧乐果的急性中毒，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，热带和亚热带类水果中氧乐果的最大残留限量值为 0.02mg/kg。龙眼中氧乐果超标的原因，可能是农户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。