

附件 3

部分不合格项目解读

一、吡虫啉

吡虫啉属氯化烟酰胺类杀虫剂，具有广谱、高效、低毒等特点。长期食用吡虫啉超标的食品，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，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg。香蕉中吡虫啉超标的原因，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。

二、单核细胞增生李斯特氏菌

单核细胞增生李斯特氏菌为革兰氏阳性短杆菌，作为食源性致病菌，常污染肉、蛋、奶等食物，在4℃的低温环境下仍可繁殖生长。单核细胞增生李斯特氏菌感染可能导致健康成人出现轻微类似流感症状，对新生儿、孕妇、老年人、免疫缺陷者等高危人群可能表现为呼吸急促、呕吐、出血性皮疹、化脓性结膜炎、发热、抽搐、昏迷、脑膜炎等症状。《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）中规定，熟肉制品中同一批次产品5个样品均不允许检出单核细胞增生李斯特氏菌。酱卤肉制品中检出单核细胞增生李斯特氏菌的原因，可能是原材料受到污染；或是加工设备和生产环境卫生措施不到位；也可能是在低温仓库与冰箱贮藏过程中被污染。

三、恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能会在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《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，恩诺沙星在乌鱼中的最大残留限量值为 100μg/kg。乌鱼中恩诺沙星超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，不遵守休药期规定，致使产品上市销售时的药物残留量超标。

四、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。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，或是使用了复配防腐剂但其成分标识不清晰，造成超量使用。

五、氟苯尼考

氟苯尼考是一种广谱抗生素，常用于畜禽养殖中防治细菌感染性疾病。但由于其在动物体内残留可能引发人体肠道菌群失衡，甚至产生耐药性，我国《食品安全国家标准 食品

中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)规定,氟苯尼考在牛肌肉中的最大残留限量为 200 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。氟苯尼考超标的原因可能是未遵守休药期规定,在治疗疾病时过量用药,导致药物在牛肉中残留未完全代谢。

六、镉(以Cd计)

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,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,马铃薯中镉(以Cd计)的限量值为 0.1 mg/kg 。食用农产品镉(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中的镉元素。

七、甲氧苄啶

甲氧苄啶是一种磺胺类抗生素的增效剂,常与磺胺类药物联用增强抗菌效果,在畜禽养殖中用于防治肠道感染等疾病。长期摄入甲氧苄啶残留超标的食物可能导致人体耐药菌滋生,影响抗生素治疗效果,还可能引发过敏反应。《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)规定,甲氧苄啶在鲜蛋中的最大残留限量为 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。鲜蛋中甲氧苄啶超标的原因可能是蛋鸡养殖过程中使用含甲氧苄啶的兽药,未严格执行休药期,导致药物在鸡蛋中残留。

八、克百威

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、杀螨、杀线虫剂。长期食用克百威超标的食品,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，克百威在葱中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。葱中克百威超标的原因，可能是农户种植环节为防治地下害虫或蚜虫等，未遵守安全间隔期采收，导致农药残留超标，或者灌溉水或有机肥中含有克百威残留，随水分、养分被葱吸收，导致超标。

九、联苯菊酯

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，柑、橘中联苯菊酯的最大残留限量为 0.05mg/kg。柑、橘中联苯菊酯残留量超标的原因，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。

十、铝的残留量（干样品，以 Al 计）

含铝元素的明矾是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂。按标准使用含铝食品添加剂不会对健康造成危害，但软骨病、骨质疏松等疾病可能与长期过量摄入铝有关。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）规定，粉丝粉条中铝的最大残留限量值为 200mg/kg。粉丝粉条中铝的残留量超标可能是因为生产经营者为改善产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝添加剂。

十一、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

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，同时它也具备保鲜的作用。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，可能是为控制病害不遵守休药期规定或者在运输途中用咪鲜胺和咪鲜胺锰盐对山药进行保鲜处理，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。

十二、柠檬黄

柠檬黄是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛，但如果长期食用柠檬黄超标的食品，对人体存在一定的健康风险。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，在糕点中柠檬黄不得使用。糕点中检测出柠檬黄的原因，可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价格而违规使用。

十三、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素是一种常用的甜味剂，其甜度为蔗糖的 30~80 倍。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能会对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

（GB 2760-2024）中规定，甜蜜素在小麦粉制品（自制）中不得使用。馒头中检出甜蜜素的原因，可能是商家为了降低成本、改善口感，从而超范围使用该甜味剂。

十四、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

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，为苯甲酸钠的 2~10 倍，在高剂量使用时能抑制细菌。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，在腌腊肉制品、糕点中不得使用脱氢乙酸及其钠盐。腌腊肉制品、糕点中检出脱氢乙酸及其钠盐的原因，可能是个别生产企业为防止食品腐败变质，超范围使用该食品添加剂。

十五、氧乐果

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。《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，氧乐果在茶叶中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。茶叶中氧乐果残留量超标的原因，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。

十六、乙基麦芽酚

乙基麦芽酚是一种人工合成的食品添加剂，具有增香、调味的功效，合理使用可提升食品风味，但过量摄入可能引起头痛、恶心、呕吐等肠胃不适。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定食用植物调和油中不得使用乙基麦芽酚。食用植物调和油检出乙基麦芽酚的原因，可能是企业为提高产品香味而违规添加乙基麦芽酚，或是原辅料带入，导致最终产品不合格。

十七、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂的主要成分十二烷基苯磺酸钠，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在消毒企业中广泛使用。如果餐具清洗消毒过程中控制不当，会造成洗涤剂在餐具上的残留过量，对人体健康产生不良影响。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具中不得检出阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）。消毒餐（饮）具上检出阴离子合成洗涤剂的原因，可能是用于清洗餐具的洗涤剂不符合标准，也可能是清洗消毒流程控制不严，洗涤剂或消毒剂未彻底冲洗干净。