

附件 4

不合格项目解读

一、食用农产品（香蕉）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，噻虫嗪在香蕉中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。香蕉噻虫嗪残留量超标的原因，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、食用农产品（香蕉）不合格项目噻虫胺解读

噻虫胺属烟碱类杀虫剂，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，但长期食用农药残留超标的食品，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，噻虫胺在香蕉中的最大残留限量为 0.02mg/kg。香蕉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。

三、调味品（八角）和蔬菜干制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。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，在八角中的二氧化硫残留量最大残留量为 0.15g/kg，蔬菜干制品中的二氧化硫残留量最大残留量为 0.2g/kg。不合格原因可能是生产加工过程未严格管控原料或为了提高产品色泽超量使用。

四、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，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。包装饮用水中铜绿假单胞菌不合格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。

五、牛蛙不合格项目恩诺沙星解读

恩诺沙星属喹诺酮类药物，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）在淡水鱼和其他水产品中

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者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。

六、豇豆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。食用食品一般不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，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）规定乙酰甲胺磷在豆类蔬菜中最大残留量为 0.02mg/kg。豇豆中乙酰甲胺磷不合格的原因可能是种植过程中加大用药量或采摘前不遵守休药期规定，导致药物残留超标。

七、油条(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，油炸面制品中铝的最大残留限量(干样品,以 Al 计)为 100mg/kg。油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，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

八、白酒（散酒）不合格项目甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

解读

甜蜜素化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种非营养型甜味剂，广泛用于面包、糕点、饮料、配制酒及蜜饯等食品。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，白酒中不得使用甜蜜素。此次白酒（散酒）中检出甜蜜素的原因，可能是生产企业为改善成品白酒的口感，从违规添加甜蜜素；也可能是其生产过程中与配制酒生产线因交叉污染。

九、食用农产品豆芽不合格项目 4-氯苯氧乙酸钠解读

4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）又称防落素、保果灵，是一种植物生长调节剂。主要用于防止落花落果、抑制豆类生根等。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《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）》中规定，生产者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。豆芽中检出 4-氯苯氧乙酸钠，可能是由于生产者在豆芽生产过程中为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

十、调味品（孜然粉）不合格项目多菌灵解读

多菌灵，是一种广谱性杀菌剂，对多种作物由真菌引起的病害具有防治效果，广泛用于果树、蔬菜、粮棉和林木病害的防治。

少量农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，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》(GB2763-2021)中规定，在调味料果类调味料中的多菌灵最大残留量为 0.3mg/kg。