

附件 4

部分不合格项目解读

一、食用农产品（蔬菜）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，韭菜中镉（以 Cd 计）的限量值为 0.05mg/kg。韭菜中镉（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。

二、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。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；生产过程中卫生控制不严格；包装材料清洗消毒有缺陷等。

三、食用农产品（豇豆）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，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）中规定，噻虫胺在豇豆中的最大残留限量值为 0.01mg/kg。豇豆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。

四、食用农产品（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，噻虫嗪在豇豆中的最大残留限量值为 0.3mg/kg。豇豆中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。

五、食用农产品（蔬菜）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，毒死蜱在鳞茎类蔬菜中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。韭菜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。

六、食用农产品（韭菜）不合格项目氯氰菊酯和高效氯氰菊酯解读

氯氰菊酯和高效氯氰菊酯是非内吸性杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，属于拟除虫菊酯类农药。急性经口中毒症状为头痛、头晕、恶心、呕吐、胸闷、乏力、双手颤抖、心律不齐等，严重者可出现昏迷或休克。食用食品一般不会导致氯氰菊酯和高效氯氰菊酯的急性中毒，但长期食用氯氰菊酯和高效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）中的规定，氯氰菊酯和高效氯氰菊酯在韭菜中的最大残留限量值为 1mg/kg。韭菜中氯氰菊酯和高效氯氰菊酯超标的原因，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。

七、食用农产品（柑、橘）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。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、橘中联苯菊酯残留量为不得超过 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。

八、速冻调理肉制品不合格项目胭脂红解读

胭脂红又名大红、亮猩红，为偶氮类合成着色剂，是常

见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入胭脂红超标的食品，存在健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，速冻调理肉制品中不得使用胭脂红。速冻调理肉制品中检出胭脂红，可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而违规使用，还可能是企业掺假造假滥用色素。

九、鸡蛋不合格项目磺胺类（总量）解读

磺胺类药物是一种人工合成的抗菌药，具有抗菌谱较广、性质稳定、使用简便等特性，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，广泛用于防治鸡球虫病。长期摄入磺胺类超标的动物性食品，可能导致泌尿系统和肝脏损伤等健康危害。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2022）中规定动物源食品中残留的磺胺类药物（总量） $\leq 10\mu\text{g}/\text{kg}$ 。鲜蛋中检出磺胺类的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

十、粉条不合格项目铝的残留量(干样品,以 Al 计) 解读

含铝食品添加剂在食品加工中作为膨松剂、稳定剂使用，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等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会导致运动和学习记忆能力下降。《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 $200\text{mg}/\text{kg}$ 。粉条中铝的残留量（干样品，

以 Al 计)超标的原因为,可能是个别企业为增加产品口感,在生产加工过程中超限量使用含铝食品添加剂,也可能是其使用的复配食品添加剂中铝含量过高,或是厂家使用的粉丝粉条原料(食用淀粉)受环境原因影响,天然含有较高含量的铝本底。

十一、炒货食品及坚果制品不合格项目酸价(以脂肪计)(KOH) 解读

酸价主要反映食品的油脂酸败程度。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,炒货食品及坚果制品中酸价(以脂肪计)的最大限量值为 3mg/g。造成酸价不合格的主要原因,可能是生产者在原料采购上监控不严格,购进的油脂质量不达标;生产者或经销商的产品储藏条件不当、包装密封不严,高温环境导致食品中油脂的氧化酸败;生产工艺控制不到位,炒货加工过程中的温度、时间等参数未得到有效控制。