附件 4

部分不合格项目解读

一、苯醚甲环唑

苯醚甲环唑是高效广谱杀菌剂，对蔬菜和瓜果等多种真菌性病害具有很好的防治作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用苯醚甲环唑超标的食品，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，柑橘中苯醚甲环唑的最大残留限量为 0.2mg/kg。柑橘中苯醚甲环唑残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而加大用药量，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、吡唑醚菌酯

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。食用含有吡唑醚菌酯的食品一般不会导致急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，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，吡唑醚菌酯在辣椒中的最大残留限量值为 0.5mg/kg。辣椒中吡唑醚菌酯残留量超标的原因，可能是为快速控制病情而加大用药量，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。

三、大肠菌群

大肠菌群是指示食品污染状况常用的指标之一。餐饮具中检出大肠菌群，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 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定，清洗消毒后的餐饮具不得检出大肠菌群。造成餐饮具中大肠菌群超标的原因可能有以下几点：一是餐饮具清洗不彻底；二是餐饮具消毒不彻底（消毒液未达到规定浓度、餐饮具干热消毒时未达到规定温度，或者是消毒时间不够）；三是操作人员或周围环境不清洁，造成餐饮具受二次污染。

四、毒死蜱

毒死蜱是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫剂，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，毒死蜱在根茎类、薯芋类和鳞茎类蔬菜中的最大残留限量值均为 0.02mg/kg。蔬菜中毒死蜱残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而未按规定使用，致使上市销售的产品中残留量超标。

五、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。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能在人体中蓄积，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，恩诺沙星在鱼的皮和肉中最大残留限量值为 100μg/kg。淡水鱼、其他水产品中恩诺沙星残留量超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，导致上市销售产品中的药物残留量超标。

六、二氧化硫残留量

二氧化硫及亚硫酸盐是国内外允许使用的食品添加剂，通常情况下包括二氧化硫、焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等，最大使用量以二氧化硫残留量计。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，新鲜水果龙眼中二氧化硫（以二氧化硫残留量计）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。

七、呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，其代谢物和蛋白质结合后稳定，故检验其代谢物可反映硝基呋喃类药物的残留状况。长期大量食用检出呋喃唑酮代谢物的食品，可能在人体内蓄积，引起恶心、呕吐、腹泻、头痛、头晕等症状。《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 第 250 号）中规定，呋喃唑酮为食品动物中禁止使用的药品，即在动物性食品中不得检出呋喃唑酮代谢物。牛蛙中检出呋喃唑酮代谢物的原因，可能是在养殖过程中违规使用呋喃唑酮。

八、铝的残留量（干样品，以 Al 计）

含铝食品添加剂，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。铝属于低毒金属，但人体摄入后，只有少量铝排出体外，大量铝会在人体蓄积。长期食用铝超标的食物会对人体健康产生一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）规定在油炸面制品中铝（干样品，以 Al 计）的最大残留限量值为 100mg/kg。油饼油条（自制）中铝含量超标的原因可能是个别商家为增加产品蓬松酥脆度，在加工过程使用了过量的含铝食品添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

九、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯是一种拟除虫菊酯类杀虫剂，具有广谱、高效等特性。食用食品一般不会导致氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯的急性中毒，但长期食用氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标的食物，可能对人体健康有一定的影响。《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，甘薯中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯的最大残留限量值为 0.01mg/kg。蔬菜中氯氟氰菊酯和高效

氯氟氰菊酯残留量超标的原因，可能是菜农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、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种高效杀菌剂，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，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，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，可能是为控制病害施药后未遵守安全间隔期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。

十一、铅（以 Pb 计）

铅是常见的重金属污染物之一。铅对人体具有慢性蓄积性的危害，长期摄入铅超标的食品，可能对人体神经系统、造血系统、心血管系统和泌尿系统造成损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）中规定，铅在香辛料类（花椒、桂皮、多种香辛料混合的香辛料除外）中的最大限量值为 1.5 mg/kg。山奈中铅（以 Pb 计）超标的原因，可能是种植过程中富集了环境中的铅元素。

十二、噻虫胺

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，噻虫胺在茄果类蔬菜（番茄除外）中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。蔬菜中噻虫胺残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

十三、戊唑醇

戊唑醇是一种具有保护、治疗和铲除作用的内吸性杀菌剂，对芒果炭疽病等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用戊唑醇超标的食品，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，戊唑醇在葱中的最大残留限量值为 0.5mg/kg。葱中戊唑醇残留量超标的原因，可能是为快速控制病情，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。