附件 4

部分不合格项目解读

一、食用农产品（红薯）不合格项目毒死蜱解读

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，毒死蜱在红薯中的最大残留限量值为0.02 mg/kg。红薯中毒死蜱残留量超标的原因，可能是部分种植户为获得良好收成，非法使用对多种害虫具有良好杀灭效果的毒死蜱；由于毒死蜱在土壤中的残留期比较长，也可能是毒死蜱长期不规范使用导致在土壤等环境中蓄积，进而导致其在蔬菜中残留。

二、餐饮食品（复用餐饮具）不合格项目阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）解读

阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）主要活性成分是十二烷基苯磺酸钠，是一种低毒的化学物质。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐饮具中阴离子合成洗涤剂不得检出。消毒餐饮具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，也可能是洗涤剂未彻底冲洗干净。

三、食用农产品（食荚豌豆）不合格项目多菌灵解读

多菌灵是一种广谱性杀菌剂，对多种作物因真菌引起的病害具有防治效果。长期食用多菌灵超标的食品，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，多菌灵在食荚豌豆中的最大残留限量值为0.02mg/kg。食荚豌中多菌灵残留量超标的原因，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。

四、食用农产品（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，对水果蔬菜上的多种病害具有治疗作用，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。

五、食用农产品（食荚豌豆）不合格项目吡唑醚菌酯解读

吡唑醚菌酯，是一种具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂。食用少量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，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，食荚豌豆中吡唑醚菌酯残留量不得超过0.02mg/kg。食荚豌豆中吡唑醚菌酯超标可能是农户为控制虫害，加大了用药量或未遵守安全间隔期采收，致使上市销售的产品中残留量超标。

六、食用农产品（辣椒）不合格项目啶虫脒解读

啶虫脒是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸作用，对蓟马等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用啶虫脒超标的食品，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，啶虫脒在辣椒中的最大残留限量值为0.2mg/kg。辣椒中啶虫脒残留量超标的原因，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。

七、食用农产品（红薯）不合格项目氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯解读

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、快速的作用特点，对害虫以触杀和胃毒为主。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）中规定，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在红薯中的最大残留限量为0.01mg/kg。其超标的原因可能是种植户不了解使用农药的安全间隔期，违规使用或滥用农药。

八、馒头（自制）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 2760-2024）中规定，馒头（自制）中不得使用甜蜜素。馒头（自制）中检出甜蜜素的原因可能是餐饮经营者为改善产品的口感，违规添加甜蜜素。

九、食用农产品（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一种食品添加剂，通常情况下以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中，或采用硫磺熏蒸的方式用于食品加工处理，具有漂白、防腐和抗氧化的作用。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，少量摄入不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、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 2760-2024）中规定，龙眼中二氧化硫残留量不应超过0.05g/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改善产品卖相超限量使用该物质。

十、食用农产品（辣椒）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）中均规定，辣椒中噻虫胺的最大残留限量值为0.05mg/kg。辣椒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。

十一、食糖（红糖）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，具有抑制微生物生长、防止食品褐变和漂白等作用。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐排出体外，少量摄入不会对健康造成危害，但过量摄入可能引起黏膜刺激，出现咳嗽、咽痛等症状。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，红糖中二氧化硫的最大残留限量值为0.03g/kg（100mg/kg）。红糖中二氧化硫残留量超标的原因，可能是个别生产经营企业为改善红糖外观、延长保质期，使用硫磺熏蒸时未控制好用量或熏蒸时间过长，也可能是在生产过程中脱硫不彻底，导致产品中残留量超标。

十二、豆制品、食糖不合格项目柠檬黄解读

柠檬黄又名食用黄色4号，是一种水溶性偶氮类合成着色剂，呈橙黄或亮橙色粉末或颗粒，常用于饮料、糖果、果冻等食品中以改善外观色泽。柠檬黄基本无毒，不在体内贮积，绝大部分以原形排出体外，但长期食用柠檬黄超标的食品，可能对肝脏功能造成一定影响，少数人还可能对其过敏。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中明确规定：豆制品、食糖中都不得使用柠檬黄。豆制品、食糖中检出柠檬黄的原因，可能是生产企业为改善产品色泽、吸引消费者，违规在禁止使用的食品类别中添加了该着色剂；也可能是生产设备或生产环境交叉污染，导致产品中带入了柠檬黄。

十三、炒货食品及坚果制品不合格项目黄曲霉毒素B_1解读

黄曲霉毒素 B_1是由黄曲霉、寄生曲霉等真菌产生的代谢产物，是目前已知毒性最强的真菌毒素之一，具有强致癌性、致畸性和致突变性，主要损害肝脏功能。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定：花生及其制品（包括花生酱、花生仁、花生糖等）中黄曲霉毒素 B_1的最大残留限量值为20μg/kg。炒货食品及坚果制品中黄曲霉毒素B_1超标的原因，可能是原料在种植、收获、储存过程中受到黄曲霉等真菌污染，且未经过严格的筛选、去霉粒等处理；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严，或产品包装密封不严、储运条件不当（如温度、湿度过高），导致真菌继续生长繁殖并产生毒素。

十四、淀粉及淀粉制品不合格项目铝的残留量(干样品,以Al计)解读

铝属于低毒金属元素，含铝食品添加剂（如硫酸铝钾、硫酸铝铵，俗称明矾）在食品中常作为膨松剂、稳定剂使用，

使用后会产生铝残留。人体摄入铝后，只有少量排出体外，大量铝会在体内蓄积。长期食用铝超标的食品会损伤大脑，还可能影响骨骼健康和消化系统功能。《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、粉条中铝的残留量（干样品，以 Al 计）最大限量值为 200mg/kg。淀粉及淀粉制品中铝的残留量超标的原因，可能是生产企业为改善产品口感和韧性，超量使用含铝添加剂；也可能是在生产过程中未准确计量添加剂用量，或使用了含铝量过高的原料，导致产品中残留量超标。