

部分不合格项目解读

一、茶叶不合格项目吡虫啉解读

吡虫啉属内吸性杀虫剂，具有触杀和胃毒作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡虫啉超标的食品，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，吡虫啉在茶叶中的最大残留量为 0.5mg/kg。茶叶中吡虫啉残留量超标的原因，可能是为控制虫害，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、茶叶不合格项目水胺硫磷解读

水胺硫磷是一种广谱、高效、高毒性、低残留的硫代磷酰胺类杀虫剂。食用水胺硫磷超标的食品，可能引起口吐白沫、呼吸衰竭等症状。水胺硫磷属于在部分范围禁止使用的农药，其禁止在蔬菜、瓜果、茶叶、菌类、中草药材上使用。《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，水胺硫磷在茶叶中最大残留限量值为 0.05mg/kg。茶叶中水胺硫磷超标的原因，可能是茶农采收茶叶前违规使用相关农药。

三、茶叶不合格项目甲拌磷解读

甲拌磷是一种高毒广谱的内吸性有机磷类杀虫剂，具有触杀、胃毒、熏蒸作用，对刺吸式口器和咀嚼式口器害虫均具有很好的防治作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲拌磷超标的食品，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，甲拌磷在茶叶的最大残留限量值为0.01mg/kg。茶叶中甲拌磷残留量超标的原因，可能是为控制虫害，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。

四、茶叶不合格项目克百威解读

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剂。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用克百威超标的食品，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，克百威在茶叶中的最大残留限量值为0.02mg/kg。茶叶中克百威残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害超量使用了该农药或采摘时未按规定等到休药期结束。

五、糕点、酱卤肉制品类中不合格项目纳他霉素解读

纳他霉素是一种由链霉菌发酵产生的天然抗真菌化合物，既可以广泛有效的抑制各种霉菌、酵母菌的生长，又能抑制真菌毒素的产生，是一种食品防腐剂。但纳他霉素食用过量，可能会损害健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）的规定，糕点和酱卤肉制品类

中纳他霉素最大允许残留量均不得超过 10mg/kg。糕点和酱卤肉制品类中纳他霉素残留量超标的原因，可能是个别生产经营企业为防止食品腐败变质，超量使用了该添加剂；也可能是在添加过程中未计量或计量不准确。

六、糕点不合格项目过氧化值（以脂肪计）解读

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。《食品安全国家标准糕点、面包》(GB 7099-2015) 中规定，糕点、面包中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.25g/100g。糕点、面包中过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是原料中的脂肪已经被氧化，也可能与产品在储运过程中环境条件控制不当等有关。

七、食用农产品（辣椒、番茄、土豆、姜）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，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，辣椒和番茄中镉（以 Cd 计）的限量值为 0.05mg/kg，马铃薯和姜中镉（以 Cd 计）的限量值为 0.1mg/kg。蔬菜中镉（以 Cd 计）检测值超标可能是由于其生长过程中富集环境的镉元素所致。

八、食用农产品（普通白菜）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，毒死蜱在叶菜类蔬菜中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。普通白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。

九、食用农产品（辣椒、芹菜、茄子）不合格项目克百威解读

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剂。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用克百威超标的食品，对人体健康可能有一定影响。农业部公告第 199 号明确规定克百威不得用于蔬菜、果树、茶叶、中草药材上。《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（残留物：克百威及 3-羟基克百威之和，以克百威表示）在茄子、辣椒和芹菜中的最大残留限量值均为 0.02mg/kg。辣椒、芹菜、茄子中克百威残留量超标的原因，可能是菜农在辣椒采摘前违规使用相关农药。

十、食用农产品（淡水鱼）不合格项目地西洋解读

地西洋又名安定，为苯二氮卓类镇静催眠药，临床上用于抗焦虑、镇静催眠、抗癫痫和抗惊厥。《食品中兽药最大

残留限量》（GB 31650-2019）中规定，地西泮药物允许作食用动物的治疗用，但在动物性食品中不得检出。淡水鱼中检出地西泮，可能是经营者运输过程中为降低新鲜活鱼对外界的感知能力，降低新陈代谢，保证其经过运输后仍然鲜活。但地西泮在鱼体内残留是永久性的，可以通过食物链传递给人类。地西泮超过一定剂量可能会引起人体嗜睡疲乏、动作失调、精神混乱等，严重者还可能出现心律失常、昏迷等症状。

十一、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。

十二、食用农产品（香蕉）不合格项目腈苯唑解读

腈苯唑又叫唑菌腈、苯腈唑，是三唑类内吸杀菌剂。《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，腈苯唑在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg。香蕉中腈苯唑超标的原因，可能是种植户对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

十三、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，致使上市销售的产品中残留量超标。

十四、食用农产品（柑、橘）不合格项目苯醚甲环唑解读

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。食用食品一般不会导致苯醚甲环唑的急性中毒，但长期食用苯醚甲环唑超标的食品，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）中的规定，柑、橘中苯醚甲环唑残留量为不得超过 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，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。

十五、高粱酒(小曲清香)不合格项目酒精度解读

酒精度又叫酒度，是指在 20℃时，100 毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，酒精度不合格，会较大程度

地影响酒类的口感和品质。《小曲固态法白酒》（GB/T 26761-2011）中规定，酒精度实测值与标签标示值允许差为 $\pm 1.0\% \text{vol}$ 。酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法准确控制酒精度；也可能是生产企业检验器具未检定或检验过程不规范，造成检验结果有偏差；还可能是包装不严密造成酒精挥发。