

附件 4

部分不合格项目解读

一、腐霉利

腐霉利是一种低毒的内吸性杀菌剂，具有保护和治疗的双重作用，主要用于防治蔬菜及果树的灰霉病。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，腐霉利在韭菜中的最大残留限量为 0.2 mg/kg。腐霉利对眼睛与皮肤有刺激作用，经口毒性低。少量的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，对人体健康有一定影响。

二、恩诺沙星

恩诺沙星属于喹诺酮类药物。喹诺酮类药物具有广谱抗菌作用，被广泛用于水产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，恩诺沙星在鱼类中的限值为 $\leq 100 \mu\text{g}/\text{kg}$ 。喹诺酮类药物超标的原因可能是养殖户不规范使用兽药，且不严格的遵守休药期的规定。喹诺酮类药物的过量摄入可能引起头晕、抽搐、精神异常等中枢神经系统疾病，影响儿童软骨发育，产生肝脏损伤，引起关节水肿，腹泻、恶心和呕吐等胃肠道反应。

三、镉

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，镉（以 Cd 计）在新鲜蔬菜（叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜、黄花菜除外）中的限量值为 0.05mg/kg，在芹菜、黄花菜中的限量值为 0.2mg/kg。蔬菜中镉（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。

四、吡虫啉

吡虫啉是烟碱类超高效杀虫剂，害虫接触药剂后，中枢神经正常传导受阻，使其麻痹死亡。一旦食用残留严重超标的果蔬产品，易对人体造成急、慢性中毒，导致癌症、畸形等危害。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。香蕉中吡虫啉超标，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，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

五、噻虫嗪

噻虫嗪是一种全新结构的第二代烟碱类高效低毒杀虫剂，对害虫具有胃毒、触杀及内吸活性，用于叶面喷雾及土壤灌根处理。其施药后迅速被内吸，并传导到植株各部位，对刺吸式害虫如蚜虫、飞虱、叶蝉、粉虱等有良好的防效。

香蕉中检出噻虫嗪超标的原因可能是由于种植户未严格按照农药使用安全间隔期进行采摘所致。

六、铝的残留量

硫酸铝钾（又名钾明矾），硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后会产生铝残留。

《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 ≤ 100 mg/kg。油条中铝含量超标商家为了达到加工过程快速、高效，油条膨松、卖相好等效果，大量使用含铝食品添加剂代替传统的酵母发酵造成的。

铝不是人体必需微量元素，不参与正常生理代谢，具有蓄积性，过量摄入会影响人体对铁、钙等成份的吸收，导致骨质疏松、贫血，甚至影响神经细胞的发育。

七、氟苯尼考

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。

《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，氟苯尼考在产蛋家禽中禁用（禽蛋中不得检出）。正常情况下消费者不必对禽蛋中检出氟苯尼考过分担心，但长期食用氟苯尼考残留超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

八、过氧化值

过氧化值（以脂肪计）主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。

《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定熟制葵花籽的过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.80g/100g。过氧化值超标的原因，可能是样品漏气、储存过程中环境条件控制不当导致产品酸败变质。

九、脱氢乙酸

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全可靠的。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，糕点生产中允许使用脱氢乙酸及其钠盐，但最大使用量（以脱氢乙酸计）不得超过0.5 g/kg。个别企业为防止食品腐败变质，违规添加过量的防腐剂。