

部分不合格项目解读

一、食用农产品(姜)不合格项目铅(以 Pb 计)解读

铅是最常见的重金属元素污染物之一，可通过食物链进入人体蓄积且排除缓慢。长期食用铅超标的食物，对神经、造血、消化、肾脏、心血管和内分泌等多个系统造成危害。本次抽检的食用农产品姜，按照《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，铅的最大限量值为 0.1 mg/kg 食用农产品姜中铅超标的原因，可能与生姜生长过程中富集环境中的铅元素有关。

二、食用农产品(香蕉、豇豆、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）中规定，噻虫胺在香蕉中的最大残留限量值为 0.02mg/kg，在豇豆中的最大残留限量值为 0.01mg/kg，在辣椒中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。香蕉、豇豆、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所致。

三、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。水胺硫磷属于禁限用农药，禁止在蔬菜、瓜果、茶叶、菌类和中草药材上使用，《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。一般茶叶在收获前都有一个月的休药期，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。

四、食用农产品(香蕉)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，吡虫啉在香蕉中的最大残留量为 0.05mg/kg。香蕉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。

五、食用农产品(辣椒)不合格项目氧乐果解读

氧乐果属于有机磷类杀虫剂，主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。氧乐果属于禁限用农药，禁止在蔬菜、瓜果、茶叶、菌类和中草药材上使用，禁止用于防治卫生害虫，禁止用于水生植物的病虫害防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）规定茄果类蔬菜辣椒中氧乐果的最大残留限量为 0.02 mg/kg。少量的农药残

留不会导致急性中毒，但长期食用农药残留超标的蔬菜，可能对人体健康产生一定的不良影响。辣椒中氧乐果残留量超标的原因,可能是菜农在蔬菜采摘前违规使用相关农药。

六、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。

七、食用农产品(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，姜中镉(以 Cd 计)的限量值为0.1mg/kg。食用农产品镉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(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

用食品一般不会导致腈苯唑的急性中毒，但长期食用腈苯唑超标的食品，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，从而违规使用相关农药。

九、食用农产品(姜)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，毒死蜱在姜中的最大残留限量值为 0.02 mg/kg。姜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。

十、糕点不合格项目霉菌解读

食品中微生物的指标取决于两个大的方面：一是食品受污染的程度，二是食品微生物在生产过程中的增长情况。食品污染受制于内源污染，即原料本身所携带的微生物；外源污染，又称二次污染或交叉污染，指生产器具、生产环境、

人员、包装材料等给产品造成的污染。而外源污染通常占有很大的比重，生产过程中做好各个环节的消毒杀菌工作，选择合适的消毒灭菌产品是关键。

十一、蔬菜制品(酱腌菜)不合格项目二氧化硫残留量解读

造成酱腌菜二氧化硫残留量超标的主要原因，首先是部分企业对 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》理解不准确，导致设计生产配方不符合标准规定；同时企业生产过程中未严格按照生产配方使用添加剂，也可能造成不合格。不排除极少企业为延长产品保质期和改善产品外观色泽，故意过量添加防腐剂的行为。