

附件 4

部分不合格项目解读

一、酒类（白酒）不合格项目甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）解读

个别企业为降低生产成本，或为改善产品的口感，在白酒中添加甜蜜素等甜味剂来调节风味，或者购入了含有甜蜜素的白酒为原料生产加工所致。长期过量食用甜蜜素超标的食品，可能会对人体健康造成一定影响。

二、食用农产品中镉(以 Cd 计)解读

镉是一种环境污染物。工业生产中，含镉工业废气扩散并自然沉降，蓄积于土壤中对土壤造成污染，进而污染农作物。人体长期摄入镉会导致癌症，低剂量摄入也对健康有害。

三、豆芽中 6-苄基腺嘌呤(6-BA)解读

6-苄基腺嘌呤(6-BA)是一种植物生长调节剂，曾在豆芽生产中被广泛使用。《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用 6-苄基腺嘌呤等物质的公告》(2015 年 第 11 号)中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用 6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有 6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出 6-苄基腺嘌呤(6-BA)的原因，可能是生产者为了抑制豆芽

生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

四、豆芽中 4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)解读

4-氯苯氧乙酸钠又称防落素、保果灵，是一种植物生长调节剂。具有防止落花落果、抑制豆类生根、调节植物株内激素平衡等作用。《国家食品药品监督管理总局农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用 6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015 年 第 11 号）中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用 6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有 6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出 4-氯苯氧乙酸钠的原因，可能是生产者为提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

五、食用农产品中毒死蜱解读

毒死蜱有机磷杀虫剂，是粮食、果树、蔬菜和其他经济作物的理想杀虫剂，在叶片上的残留期不长，但在土壤中的残留期较长，对水稻、小麦、棉花、果树、蔬菜、茶树上多种咀嚼式和刺吸式口器害虫均具有较好防效，属于中等毒性药物，可经吸入、食入、皮吸收。

六、水产品中恩诺沙星解读

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，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。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公

告第 235 号) 中规定, 恩诺沙星(以恩诺沙星和环丙沙星之和计)可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物(在牛、禽和其他动物的肌肉中的最高残留限量值为 100 $\mu\text{g/kg}$) , 在产蛋鸡中禁用(鸡蛋中不得检出)。检出恩诺沙星的原因, 可能是养殖户在产蛋鸡的饲料中违规添加, 导致其在产蛋鸡体内蓄积。长期摄入检出恩诺沙星的鸡蛋, 可能会引起轻度胃肠道刺激或不适、头痛、头晕、睡眠不良等症状, 甚至还可能引起肝损害。

七、水产品磺胺类(总量)解读

磺胺类药物(总量)是合成的抑菌类药物, 除了治疗敏感菌所致传染病外, 还用于传染性脑膜炎、痢疾、弓形体病, 养殖环节未严格控制休药期或超量使用可能导致残留超标。磺胺类药物在体内作用和代谢时间较长, 长期食用磺胺类药物超标的动物性食品, 可能导致该类药物在人体中产生蓄积, 长期过量摄入将会给人体的健康带来危害。

八、香蕉中吡虫啉解读

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—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。

九、黃曲霉毒素 B1 解读

黃曲霉毒素 B1 是一种强致癌性的真菌毒素。长期食用黃曲霉毒素 B1 超标的食品，可能会对肝脏造成损害。

《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）中规定，黃曲霉毒素 B1 在花生及其制品中的最大限量值为 $20 \mu\text{g/kg}$ 。芝麻花生仁中黃曲霉毒素 B1 检测值超标的缘故，可能是生产企业使用的原料受到黃曲霉等霉菌的污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严，还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）中规定，黃曲霉毒素 B1 在玉米制品中的最大限量值为 $20 \mu\text{g/kg}$ 。家乐氏可可球即食谷物中黃曲霉毒素 B1 检测值超标的缘故，可能是生产企业使用的原料受到黃曲霉等霉菌的污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严，还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。