

附件 4

部分不合格项目解读

一、食用农产品(辣椒)不合格项目镉(以 Cd 计)解读

镉是一种蓄积性的重金属元素，主要损害肾脏、骨骼和消化系统。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)中规定，辣椒中镉(以 Cd 计)的限量值为 0.05mg/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。

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)中均规定，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。

三、食用农产品(豇豆)不合格项目倍硫磷解读

倍硫磷(fenthion)，具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药。用于大豆、果树(包括柑橘)、蔬菜、水稻、茶树、

甘蔗等作物，防治虫害。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用倍硫磷超标的食品，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）中的规定，豆类蔬菜中倍硫磷最大残留限量值为0.05 mg/kg。豇豆中倍硫磷超标的原因可能是菜农采收蔬菜前违规使用相关农药。

四、水产品（牛蛙）不合格项目恩诺沙星解读

恩诺沙星属喹诺酮类药，具有广谱抗菌作用，被广泛用于畜禽、水产等细菌性疾病的治疗和预防。《食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，恩诺沙星（残留标志物为恩诺沙星与环丙沙星之和）在其他动物和鱼中的最大残留限量均为100 μg/kg。牛蛙中恩诺沙星超标的原因可能是养殖户或者经营商贩在养殖和贩卖的过程中违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

五、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 2760-2014）中规定，食糖中二氧化硫残留量不应超过 0.1g/kg ，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。

六、食用农产品(韭菜、荔枝)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韭菜中的最大残留限量为 0.5mg/kg ，在荔枝中的最大残留限量为 0.1mg/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。

七、食用农产品(香蕉、豇豆)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 ，在豇豆中的最大残留限量值为 0.3mg/kg 。香蕉、豇豆中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。

八、食用农产品(芹菜)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，毒死蜱在芹菜中的最大残留限量值为 0.05 mg/kg。芹菜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，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。