

## 附件4

### 部分不合格项目解读

#### 一、食用农产品（红薯）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属于拟除虫菊酯类杀虫剂，具有触杀和胃毒作用，常用于防治红薯田中的鳞翅目害虫。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021），红薯中这两种农药的最大残留限量值均为 0.01mg/kg。这两种物质在环境中降解较慢，长期超量摄入可能对人体神经系统产生潜在影响，尤其对儿童和孕妇的风险较高。红薯中农药残留超标的原因可能是种植过程中为快速控制虫害而加大用药量，或未严格遵守安全间隔期规定，导致收获时农药未完全降解。

#### （2）食用农产品（美蛙）不合格项目恩诺沙星解读

恩诺沙星属于氟喹诺酮类抗生素，具有广谱抗菌活性，对革兰氏阳性菌、革兰氏阴性菌及支原体等均有良好抑制作用，常用于美蛙等水产动物养殖中，防治细菌性败血症、烂鳃病、肠炎病等常见疾病。根据《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019），恩诺沙星在蛙类中的最大残留限量值为 $100\mu\text{g}/\text{kg}$ 。该药物在动物体内代谢较慢，长期摄入含有恩诺沙星残留的食品，可能导致人体产生耐药性，影响抗生素的治疗效果，还可能引起恶心、呕吐、头晕等胃肠道和神经系统不良反应，对儿童的骨骼发育也可能存在潜在风险。美蛙中恩诺沙星超标的原因可能是养殖过程中为快速控制疫病而非法使用该药物，或未严格遵守休药期规定，导致药物在美蛙体内未完全代谢即被捕获销售。

#### （3）食用农产品（甜椒）不合格项目噻虫胺解读

噻虫胺属于新烟碱类杀虫剂，具有内吸、触杀和胃毒作用，作用于害虫的神经系统，能有效防治甜椒种植过程中的蚜虫、粉虱、蓟马等刺吸式口器害虫。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)，甜椒中噻虫胺的最大残留限量值为 $0.05\text{mg/kg}$ 。噻虫胺在环境中具有一定的持久性，长期超量摄入可能对人体神经系统产生潜在影响，还可能对蜜蜂等传粉昆虫造成高毒风险，破坏生态平衡。甜椒中噻虫胺超标的原因可能是种植户为提高防虫效果而加大用药剂量，或未按照规定的安全间隔期采收，导致甜椒采收时农药残留未降至安全标准以内。

#### (4) 食用农产品（龙眼）不合格项目二氧化硫残留量解读

二氧化硫是一种常用的食品添加剂，在龙眼等水果加工或储存过程中，可起到护色、防腐、保鲜的作用，抑制微生物生长，保持龙眼的色泽和风味。根据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024)，龙眼中二氧化硫残留量的最大限量值为 $0.05\text{g/kg}$ 。过量摄入二氧化硫会对人体呼吸系统和消化系统产生刺激，引起咳嗽、恶心、呕吐等症状，严重时还可能损害肝脏、肾脏等器官，对过敏体质人群的影响更为明显。龙眼二氧化硫残留量超标的原因可能是部分商家为延长龙眼保质期、改善外观，在储存或运输过程中非法使用二氧化硫熏蒸或添加含二氧化硫的保鲜剂，也可能是在与其他使用二氧化硫处理的食品混放时造成交叉污染。

#### (5) 红糖不合格项目二氧化硫残留量解读

二氧化硫在红糖生产过程中，主要用于甘蔗汁的澄清和脱色，可去除甘蔗汁中的杂质和色素，改善红糖的色泽和品质。根据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024)，红糖中二氧化硫残留量的最大限量值为 $0.03\text{g/kg}$ 。长期摄入超量

二氧化硫残留的红糖，会对人体的呼吸道黏膜、消化道黏膜产生刺激作用，引发不适症状，还可能破坏食品中的B族维生素，影响人体对营养物质的吸收。红糖二氧化硫残留量超标的原因可能是生产企业在澄清脱色过程中过量使用亚硫酸盐类添加剂，或后续脱硫工艺不彻底，导致最终产品中二氧化硫残留量超出标准限值。

## （6）调味面制品不合格项目甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）解读

甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）是一种人工合成甜味剂，甜度约为蔗糖的30-50倍，在调味面制品中添加可降低生产成本，改善产品的口感和风味。根据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024），调味面制品中甜蜜素的最大使用量为1.6g/kg。虽然在规定剂量内使用甜蜜素是安全的，但长期过量摄入可能会对人体的肝脏和神经系统造成一定负担，还可能影响人体对其他营养素的正常吸收和代谢。调味面制品中甜蜜素超标的原因主要是生产企业为追求产品的甜度和口感，未按照国家标准规定的限量添加，或在生产过程中计量不准确，导致甜蜜素含量超出限值。