**部分不合格项目解读**

1. 农产品中的黄曲霉毒素B₁解读

黄曲霉毒素是黄曲霉和寄生曲霉等霉菌产生的次生代谢产物。大量摄入黄曲霉毒素时会引发急性中毒,早期症状有食欲下降、低热等;晚期症状包括呕吐、腹痛以及肝损害,严重者可死亡。黄曲霉毒素慢性毒性主要是肝毒性,表现为肝脏岀现亚急性或慢性损伤,体重减轻,诱发肝癌等。黄曲霉毒素是目前发现的最强的致癌物质之一，主要诱发肝癌,对肾、肺、胃、结肠等也有致癌作用，我国食品中黄曲霉毒素B₁的限量标准可参考《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》(GB2761-2017)中的规定。

1. 香蕉中的噻虫嗪解读

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—2019）中规定，噻虫嗪在香蕉中的最大残留限量值为0.02mg/kg。《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，在荚可食类豆类蔬菜（菜豆除外）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。

1. 香蕉中的吡虫啉解读

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。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。

1. 芝麻中的酸价(以脂肪计)解读

酸价是脂肪（油脂）中游离脂肪酸含量的标志，脂肪在长期保藏过程中，由于微生物、酶和热的作用发生缓慢水解，产生游离脂肪酸。黑芝麻中含有大量的油脂，因此国家标准对芝麻中的酸价进行了规定。检测中若酸价超标，说明芝麻储存时间较长，且有酸败的情况。酸价超标的原因可能是企业原料采购把关不严、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，可能会导致肠胃不适。

1. 韭菜中的腐霉利解读

腐霉利是一种低毒性杀菌剂，其保护作用突出，持效期长，能有效阻止病斑的发展。但含腐霉利的韭菜通常会对眼睛和皮肤造成一定的刺激，如果食用者的身体里腐霉利的含量较多时，可通过血液循环到达身体各个神经肌肉接头处，造成神经功能紊乱，进而对人体健康产生不良影响。

1. 牛蛙中的恩诺沙星解读

恩诺沙星为广谱杀菌药，对支原体有特效，对大肠杆菌、克雷白杆菌、沙门氏菌等都有杀菌效果。《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，恩诺沙星可用于猪、牛、羊、兔、鱼等食用畜禽、水产动物，其中水产品、家禽肌肉中恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)应≤100μg/kg、在产蛋期家禽中禁用（鸡蛋中不得检出）。老年人、儿童及低免疫力人群摄入较多恩诺沙星不合格的产品，可引起轻度胃肠道不适、头痛、头晕等症状，并产生耐药性。

1. 辣椒中的镉(以Cd计)解读

镉（以Cd计）是一种蓄积性的重金属元素。长期食用镉（以Cd计）超标的食品，可能对肾脏、肝脏和骨骼造成损害，还可能影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。辣椒中镉（以Cd计）超标的原因，可能是在其生长过程中富集了土壤中的镉。

1. 香蕉中的腈苯唑解读

腈苯唑又叫唑菌腈、苯腈唑，属高效、低毒、低残留、内吸传导型杀菌剂，果树上主要用于防治香蕉叶斑病，超标的主要原因可能是种植过程中为控制病害而违规使用。长期食用农药残留超标的香蕉，可能会刺激肠胃，引起腹泻、呕吐，严重的会对身体健康造成影响。《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

1. 韭菜中的毒死蜱解读

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。在土壤中残留期较长，具有环境持久性，能通过饮水、食物甚至空气进入人体内。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。

1. 平菇中的氯氰菊酯和高效氯氰菊酯解读

氯氰菊酯和高效氯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》（GB 2763-2019）中规定，氯氰菊酯和高效氯氰菊酯在芹菜中的最大残留限量为1mg/kg。氯氰菊酯和高效氯氰菊酯属于低毒农药，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。氯氰菊酯和高效氯氰菊酯超标可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

1. 仔姜中的铅(以Pb计)解读

铅(以Pb计)是三大重金属污染物之一，是一种严重危害人体健康的重金属元素。人体多通过摄取食物、饮用自来水等方式把铅带入人体，当人体中铅含量达到一定程度时，会引发身体的不适，若人体长期摄入铅，会对机体的血液系统、神经系统产生严重的损害，尤其对儿童健康和智能的危害产生难以逆转的影响。生姜中铅含量超标可能是由于环境中的铅对其造成的污染。

1. 油麦菜中的氟虫腈解读

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂、杀虫谱广，对害虫以胃毒作用为主，兼有触杀和一定的内吸作用。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763—2016）中规定，氟虫腈在豆类蔬菜中的最大残留限量为0.02mg/kg。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。

1. 绿豆糕中的菌落总数解读

菌落总数就是指在一定条件下（如需氧情况、营养条件、pH、培养温度和时间等）每克（每毫升）检样所生长出来的细菌菌落总数。菌落总数测定是用来判定食品被细菌污染的程度及卫生质量，它反映食品在生产过程中是否符合卫生要求，以便对被检样品做出适当的卫生学评价。菌落总数的多少在一定程度上标志着食品卫生质量的优劣。

1. 饼干中的铝的残留量(干样品，以Al计)解读

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝超标的食品会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育。铝的残留量（干样品，以Al计）超标的原因，可能是个别企业为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝食品添加剂。

1. 干山药片中的二氧化硫残留量解读

食用含有二氧化硫残留的食品后，进入人体内的二氧化硫最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外。食品中的二氧化硫残留量在国家标准限量范围内，一般不会危害人体健康。但如果超限量使用含硫类食品添加剂，则会对人体健康造成不良影响，可能会引起咳嗽、咽喉肿痛及消化系统疾病等，也可能会对人体肝脏、肾脏等器官造成潜在危害。

1. 糕点中霉菌解读

霉菌是真菌的一种，其特点是菌丝体较发达，无较大的子实体。同其他真菌一样，也有细胞壁，寄生或腐生方式生存。霉菌有的使食品转变为有毒物质，有的可能在食品中产生毒素，即霉菌毒素。对人体健康造成的危害极大，主要表现为慢性中毒、致癌、致畸、致突变作用

1. 的过氧化值（以脂肪计）解读

过氧化值（以脂肪计）主要反映食品中油脂是否氧化变质，是衡量油脂酸败程度，一般来说过氧化值越高其酸败就越厉害。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中的过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。过氧化值超标的原因，可能是原料油脂储存不当导致脂肪氧化、生产用油变质，或者样品漏气、储存过程中环境条件控制不当导致产品酸败变质

十八、糕点中的酸价(以脂肪计)解读

《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中的酸价（以脂肪计）（KOH）应不超过5mg/g。酸价主要反映食品中的油脂酸败的程度。造成酸价不合格的主要原因有：原料采购上把关不严，如原料水分过高，会加速产品中油脂的酸败；生产工艺不达标，如使用的植物油精炼不到位或未精炼；产品储藏条件不当，特别是在夏季，受气候环境影响因素更大，易导致食品中脂肪的氧化酸败。油脂酸败产生的醛酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响。