

不合格项目说明

一、食品添加剂超标

1. 二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体造成健康危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产者为提高产品色泽而超量使用二氧化硫，也可能是使用时不计量或计量不准确。

2. 铝的残留量

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。产品中铝的残留量超标的原因，可能是企业在生产加工过程中未严格按照国家标准要求或者产品要求使用含铝食品添加剂。

3. 糖精钠

杨梅中糖精钠不合格的问题主要源于一些商家为了增

加产品的甜味，非法使用糖精钠。糖精钠是一种人工合成的甜味剂，比蔗糖甜 200-300 倍，但不被人体代谢吸收。食用较多的糖精时，可能会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。

二、农药残留超标

1. 氯霉素

氯霉素是一种杀菌剂，也是高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。《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，氯霉素为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。长期食用检出氯霉素的食品可能引起肠道菌群失调，导致消化机能紊乱。人体过量摄入氯霉素可能引起人肝脏和骨髓造血机能的损害，导致再生障碍性贫血和血小板减少、肝损伤等健康危害。

2. 噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，对蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。蔬菜中杀虫剂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；基地周边环境或临近地块有使用同类型农药，致使二次污染；基地现场使用农药时，没用完的农药处置不当，致使二次污染；使用的假冒伪劣农药，含有隐性成分，致使蔬菜噻虫胺残留量超标。根据上述原因分析，种植户应通过正规渠道购买噻虫胺，掌握安全间隔期，学习科

学种植方式；经营者也可以加强对供应商和采购渠道的把关和溯源，做好进货查验和上市前的检测或快检等方式规避风险。

3. 噻虫嗪

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫、蛴螬等有较好防效。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》（GB2763—2021）中规定，噻虫嗪在根茎类蔬菜（茺菁除外）中的最大残留限量值为 0.3mg/kg。姜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。

4. 灭蝇胺

灭蝇胺是一种具有触杀功能的昆虫生长调节剂，干扰蜕皮和蛹化，对美洲斑潜蝇等有较好防效。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763—2021）中规定，灭蝇胺在豇豆中的最大残留限量值为 0.5mg/kg。豇豆中灭蝇胺残留量超标的原因，可能是为保证豇豆收成和良好卖相，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。少量残留不会引起人体急性中毒，但长期食用对人体健康可能有一定不良影响。

5. 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯是一种常见的杀虫剂，可

以有效的防治棉花、果树、蔬菜、大豆等作物上的多种害虫，也能防治动物体上的寄生虫。具有杀虫广谱、速度快、持效期长的特点。氯氟氰菊和高效氯氟氰菊酯属于神经毒农药，具备触杀和胃毒作用。水果、蔬菜中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯的超标主要是在喷洒使用农药时配比含量过高、喷洒后雨水淋洗时间短、降解周期未到，及采摘周期短造成农药的残留量过高。氯氟氰菊和高效氯氟氰菊酯对眼睛和皮肤有刺激作用。

三、质量指标不合格

1. 过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映油脂的被氧化程度，是油脂酸败的早期指标。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。中过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是产品用油已经变质，也可能是原料中的脂肪已经被氧化，还可能与产品储存条件控制不当有关。