**附件2**

关于部分检验项目的解读

一、食用农产品姜和葱中不合格项目噻虫嗪解读

噻虫嗪为烟碱类杀虫剂，一般为白色结晶粉末。噻虫嗪杀虫原理为：阻断昆虫中枢神经系统的传导，造成昆虫出现麻痹而死亡。其作用跟啶虫脒、吡虫啉等相似，不仅具有触杀、胃毒、内吸活性，而且具有更高的活性、更好的安全性、更广的杀虫谱及作用、速度快、持效期长等特点。《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，姜和葱中噻虫嗪的最大残留限量值均为0.3mg/kg。姜和葱中噻虫嗪超标的原因，可能是农户为快速控制虫害加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

二、食用农产品胡萝卜和菜豆中不合格项目噻虫胺解读

噻虫胺是一类高效安全、高选择性的新型烟碱类杀虫剂，其作用与烟碱[乙酰胆碱受体](https://baike.so.com/doc/6786295-7002902.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)类似，具有触杀、胃毒和内吸活性。主要用于水稻、蔬菜、果树及其他作物上防治[蚜虫](https://baike.so.com/doc/5415993-5654138.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)、[叶蝉](https://baike.so.com/doc/6328167-6541777.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)、[蓟马](https://baike.so.com/doc/5437184-5675493.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)、[飞虱](https://baike.so.com/doc/5666270-5878929.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)等半翅目、鞘翅目、双翅目和某些[鳞翅](https://baike.so.com/doc/4590427-4801972.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)目类害虫的杀虫剂，具有高效、广谱、用量少、毒性低、药效持效期长、对作物无药害、使用安全、与常规农药无[交互抗性](https://baike.so.com/doc/4134061-4333625.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)等优点，有卓越的内吸和[渗透作用](https://baike.so.com/doc/4751554-4966887.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)，是替代高毒有机磷农药的又一品种。其结构新颖、特殊，性能与传统烟碱类杀虫剂相比更为优异。《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，胡萝卜和菜豆中噻虫胺的最大残留限量值分别为0.2mg/kg和0.01mg/kg。胡萝卜和菜豆中噻虫胺不合格的原因主要为：（1）种植者未严格遵守农药安全间隔期相关规定，施药后，为达到快速上市追求利益最大化，提前将产品收获上市，或是在蔬菜采收期间使用农药，导致农药残留超标。（2）农药质量低劣，农药行业制药水平参差不齐，农民使用的农药品质不纯，导致蔬菜出现农药残留超标问题。

三、糖果制品“燕皇椰子糖”中不合格项目甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)解读

甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（蔗糖素）、糖精钠是食品生产中常用的甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，甜蜜素在糖果中不得使用。糖果中甜蜜素超标的原因可能是生产企业为改善产品口感，在生产加工过程中超限量使用相关食品添加剂。

四、粉丝粉条“手擀鲜土豆粉”中不合格项目铝的残留量(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可能会导致运动和学

习记忆能力下降。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，粉丝粉条中铝的最大残留限量值（干样品，以Al计）为200mg/kg。粉丝粉条中铝的残留量（干样品，以Al计）超标的原因，可能是个别商家为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝食品添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

五、糕点（自制）“桃酥”、“葡萄麦份”和油饼油条（自制）“油条”中不合格项目铝的残留量(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。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB2760-2024）中规定，糕点制品和油饼油条制品中铝的最大残留限量值（干样品，以Al计）为100mg/kg。糕点和油饼油条中铝残留量超标的原因可能是，个别生产者为改善产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

六、**餐饮食品“水磨糌粑（黑糌粑）”不合格项目霉菌解读**

霉菌是一种常见的食品微生物，可以在食品中生长和繁殖，对食品的品质和安全性产生重要影响。霉菌在食品中的生长和繁殖取决于多种因素，包括温度、湿度、食品成分等。霉菌在食品中的生长和繁殖会对食品的品质和安全性产生重要影响。首先，霉菌的生长会改变食品的外观和口感，使其失去原有的营养价值和食用价值。其次，霉菌会产生有毒的代谢产物，对人体健康产生潜在威胁。

《食品安全地方标准 糌粑》（DBS54/ 2002-2017）中规定，霉菌≤50 CFU/g，食品中的霉菌超标会导致食品失去食用价值，‌还可能产生霉菌毒素，‌长期食用可能会危害人体健康。‌食品中的霉菌超标问题主要源于原料或包装材料受到霉菌污染、‌生产加工过程中卫生条件控制不到位，‌以及产品储运条件不当等因素。‌这些因素共同作用，‌导致食品中的霉菌数量严重超标，‌进而破坏食品的营养成分，‌使食品失去食用价值。‌

因此作为消费者，选购食品时要注意观察食品的外观和气味，避免购买有霉变、发霉、变质迹象的食品。储存食品时要保持干燥、通风、避光的环境，避免食品受潮、受热、受阳光直射。

七、酒类“色日金贡酒”中不合格项目酒精度解读

酒精度（alcohol）又叫酒度，是指在 20℃时，100 毫升白酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品的品质。酒精度不合格可能是个别企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法有效控制酒精度的高低；或是包装不严密造成酒精挥发，导致酒精度降低以致不合格；也可能是个别生产经营企业为了降低成本，用低度酒冒充高度酒；也不排除生产经营企业的检验器具未准确计量，检验结果出现偏差的情况。根据《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）以及《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》（GB 2758-2012）中的规定，应以“%vol”为单位标示酒精度，其含量应符合标签明示要求，酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。

八、食用油、油脂及其制品“菜籽油”中不合格项目过氧化值解读

过氧化值（peroxide value, POV）是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物，是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。过氧化值超标的原因可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致产品酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，储存不当，或未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。此外，植物油精炼不到位也可能造成食用油、油脂及其制品的过氧化值不合格。

九、食用油、油脂及其制品“菜籽油”中不合格项目苯并[a]芘解读

苯并[ a ]芘是持久性有机污染物多环芳烃化合物的一种，化学性质较稳定。多环芳烃化合物最关键的毒性是致癌性，目前已发现 20 多种多环芳烃化合物具有致癌性，其中苯并[ a ]芘致癌性最强也最为明确。苯并[ a ]芘具有致畸、致癌和生殖毒性，可引起皮肤、肺、胃、乳腺、血液淋巴变化和肿瘤，可通过血-胎盘屏障。造成食品中苯并[ a ]芘不合格的主要原因有：食品在烘烤或熏制时直接受到污染；食品成分高温烹调加工时发生热解或热聚反应所形成；食品加工时受机油和食品包装材料等污染。

十、食用农产品“荷兰豆”中不合格项目多菌灵解读

多菌灵是一种广谱性杀菌剂，对多种作物由真菌引起的病害具有防治效果，广泛用于果树、蔬菜、粮棉和林木病害的防治。联合国粮农组织和世界卫生组织农药残留联席会议（JMPR）建议其日容许摄入量（ADI）为 0.03mg/kg bw（2005）；急性参考剂量（ARfD）为 0.1mg/kg bw（2005）。《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，食荚豌豆（荷兰豆）中多菌灵最大残留限量值为0.02mg/kg。

十一、食用农产品“荷兰豆”中不合格项目烯酰吗啉解读

烯酰吗啉具有良好保护性能和抗芽孢形成的内吸性杀菌剂。对卵菌纲真菌具有杀灭作用，特别是霜霉科和疫霉属（但对腐霉属无效），用于葡萄、马铃薯、番茄和其他作物。联合国粮农组织和世界卫生组织农药残留联席会议（JMPR）2007 年制定了其日容许摄入量（ADI）为 0.2mg/kg bw。《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，食荚豌豆（荷兰豆）中烯酰吗啉最大残留限量值为0.15mg/kg。

十二、食用农产品“荷兰豆”中不合格项目乙酰甲胺磷解读

乙酰甲胺磷属于内吸性的有机磷类杀虫剂。用于果树、葡萄、啤酒花、橄榄、棉花、大豆、花生、澳洲胡桃、甜菜、芸苔、芹菜、豆荚、马铃薯、稻类、烟草、观赏植物、林业等，防治咀嚼式口器和刺吸式口器害虫，如蚜虫、蓟马、鳞翅目害虫、蠕虫、锯蝇、叶蝉、毛虫等。联合国粮农组织和世界卫生组织农药残留联席会议（JMPR）2005 年制定了其日容许摄入量（ADI）为 0.03mg/kg bw。《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，食荚豌豆（荷兰豆）中乙酰甲胺磷最大残留限量值为0.02mg/kg。

十三、食用农产品“豇豆”“香辣椒”“荷兰豆”中不合格项目噻虫胺解读

噻虫胺是烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。土壤处理、叶面喷施和种子处理，防治水稻、玉米、油菜、果树和蔬菜、柑橘的刺吸式和咀嚼式害虫，如飞虱、椿象、蚜虫和烟粉虱。联合国粮农组织和世界卫生组织农药残留联席会议（JMPR）2010 年制定了其日容许摄入量（ADI）为 0.1mg/kg bw，《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，豇豆和食荚豌豆（荷兰豆）中噻虫胺最大残留限量值为0.01mg/kg，辣椒中噻虫胺最大残留限量值为0.05mg/kg。

十四、食用农产品“大葱”中不合格项目噻虫嗪解读

噻虫嗪是具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂。能被迅速吸收到植物体内，并在木质部向顶传导。防治蚜虫、粉虱、蓟马、稻飞虱、稻褐蝽、粉蚧、蛴螬、科罗拉多马铃薯甲虫、跳甲、金针虫、步行虫、潜叶虫和一些鳞翅目害虫。联合国粮农组织和世界卫生组织农药残留联席会议（JMPR）2010 年制定了其日容许摄入量（ADI）为 0.08mg/kg bw，《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，葱中噻虫嗪最大残留限量值为0.3mg/kg。

十五、食用农产品“油麦菜”中不合格项目阿维菌素解读

阿维菌素是由放线菌产生的一组大环内酯类抗生素，为淡黄色至白色结晶粉末，无味，是一种杀虫、杀螨剂，广泛用于蔬菜、果树、棉花等农作物上，也可作为兽药使用。联合国粮农组织和世界卫生组织农药残留联席会议（JMPR）建议其日容许摄入量（ADI）为 0.001mg/kg bw（1997），《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，油麦菜中阿维菌素最大残留限量值为0.05mg/kg。

十六、食用农产品“小白菜”中不合格项目毒死蜱解读

毒死蜱又名氯吡硫磷，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。毒死蜱对蜜蜂、鱼类等水生生物、家蚕有毒。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱超标的食品，对人体健康可能有一定影响。联合国粮农组织和世界卫生组织农药残留联席会议（JMPR）建议其日容许摄入量（ADI）为 0.01mg/kg bw（1999）；急性参考剂量（ARfD）为 0.1mg/kg bw（2004）。《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，小白菜中毒死蜱最大残留限量值为0.02mg/kg。

十七、食用农产品“妃子笑荔枝（大）”中不合格项目咪鲜胺和咪鲜胺锰盐解读

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种广谱高效杀菌剂。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。联合国粮农组织和世界卫生组织农药残留联席会议（JMPR）建议其日容许摄入量（ADI）为 0.01mg/kg bw（2001）；急性参考剂量（ARfD）为 0.1mg/kg bw（2001）。《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，荔枝中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐最大残留限量值为2mg/kg。