

附件 5

不合格项目解读

一、荔枝不合格项目吡唑醚菌酯解读

吡唑醚菌酯，是具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂。食用食品一般不会导致吡唑醚菌酯的急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，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，荔枝中吡唑醚菌酯残留量不得超过 0.1mg/kg，吡唑醚菌酯超标可能是农户为控制虫害，加大了用药量或未遵守采摘间隔期规定。

二、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农药。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氯氟氰菊酯超标的食品，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，荔枝中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留量不得超过 0.1mg/kg，超标的原因可能是农户为控制虫害，加大了用药量或未遵守采摘间隔期规定。

三、芹菜、菠菜、萝卜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，毒死蜱在菠菜、萝卜中的最大残留限量值为 0.02mg/kg，在芹菜中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。超标的原因可能是为快速控制虫害而违规使用。

四、姜、韭菜不合格项目镉（以 Cd 计）解读

镉是一种蓄积性的重金属元素，可通过食物链进入人体。长期食用镉超标的食品，可能会对人体肾脏和肝脏造成损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，韭菜中镉（以 Cd 计）的限量值为 0.05mg/kg。韭菜中镉（以 Cd 计）的限量值为 0.1mg/kg。超标的原因可能是其生长过程中富集环境的镉元素。

五、调味料、龙眼、笋、酱腌菜不合格项目二氧化硫残留解读

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健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、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，二氧化硫（以二氧化硫残留量计）在调味料中不得使用、在经表面处理的鲜水果中的最大使用量为 0.05g/kg、在酱腌菜中的最大使用量为 0.1g/kg，在干制蔬菜中最大使用量为 0.2g/kg。超标的原因可能是生产加工过程未严格管控原料、使用添加剂时不计量或计量不准确，或为了改善产品卖相违规使用该物质。