

附件 3:

不合格项目小知识

一、铝的残留量

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，粉皮中铝的最大残留限量值为 200mg/kg。粉皮中铝残留量超标的原因，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，或者其使用的复配食品添加剂中铝含量过高；也可能是厂家使用的原料（食用淀粉）受环境原因影响，天然含有较高含量的铝本底。

二、吡虫啉

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。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2026）中规定，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。吡虫啉超标的原因，可能是在种植过程中违规使用，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。

三、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯是甲氧基丙烯酸酯类物质，甲氧基丙烯酸酯类杀菌剂是以天然甲氧基丙烯酸酯类抗生素为先导化合物开发的一类新型杀菌剂。具有保护作用、治疗作用、内吸传导性和耐雨水冲刷性能，持效期较长，应用范围较广。该品种不仅毒性低，对非靶标生物安全，而且对使用者和环境均安全友好。但吡唑醚菌酯对水生生物有极高毒性，可能对水体环境产生长期不良影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2026）规定，吡唑醚菌酯在芒果中的最大残留限量为 0.05mg/kg。芒果中吡唑醚菌酯残留量超标的原因，可能是为快速控制病情，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。

四、苋菜红

苋菜红又名蓝光酸性红，偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入苋菜红超标的食品，存在致畸、致癌的可能性。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，粉皮中苋菜红不得使用。粉皮中检出苋菜红的原因，可能是生产企业为改善产品色泽而超范围使用。

五、日落黄

日落黄又名食用黄色 3 号，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入日落黄超标的食品，会对人体健康造成伤害，可能会引起风疹、荨麻疹、腹泻、小儿多动症。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，粉皮中日落黄不得使用。粉皮中检出日落黄的原因，可能是生产企业为改善产品色泽而超范围使用。

六、亮蓝

亮蓝又名食用蓝色 2 号，水溶性非偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入亮蓝超标的食品，存在致畸、致癌的可能性。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，粉皮中亮蓝不得使用。粉皮中检出亮蓝的原因，可能是生产企业为改善产品色泽而超范围使用。

七、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯又叫三氟氯氰菊酯，中等毒杀虫剂，对人眼睛和皮肤有刺激作用，量大时会引起头痛、头昏、恶心、呕吐、双手颤抖，全身抽搐或惊厥、昏迷、休克。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2026）中规定，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在荔枝中的最大残留限量值为 0.1mg/kg。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。

八、噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜蛆、蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超

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 2763-2026）中规定，噻虫胺在胡萝卜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。噻虫胺超标的原因，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。