**不合格项目说明**

一、二氧化硫残留量

二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，遇水以后形成亚硫酸。二氧化硫被氧化时可使食品的着色物质还原褪色，亚硫酸对食品的褐变有抑制作用，对细菌、真菌、酵母菌也有抑制作用，因此既是漂白剂又是防腐剂。二氧化硫进入人体内后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

根据《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024），龙眼中的二氧化硫残留量的最大限量为0.05 g/kg。龙眼二氧化硫残留量不符合标准的原因可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡保鲜所造成。

二、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，对姜蛆等有较好防效。主要用于水稻、蔬菜、果树及其他作物上防治[蚜虫](https://baike.baidu.com/item/%E8%9A%9C%E8%99%AB/417019%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E5%99%BB%E8%99%AB%E8%83%BA/_blank)、[叶蝉](https://baike.baidu.com/item/%E5%8F%B6%E8%9D%89/417095%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E5%99%BB%E8%99%AB%E8%83%BA/_blank)、[蓟马](https://baike.baidu.com/item/%E8%93%9F%E9%A9%AC/4066456%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E5%99%BB%E8%99%AB%E8%83%BA/_blank)、[飞虱](https://baike.baidu.com/item/%E9%A3%9E%E8%99%B1/5953853%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E5%99%BB%E8%99%AB%E8%83%BA/_blank)等半翅目、鞘翅目、双翅目和某些[鳞翅](https://baike.baidu.com/item/%E9%B3%9E%E7%BF%85/7627100%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E5%99%BB%E8%99%AB%E8%83%BA/_blank)目类害虫的杀虫剂。防虫范围较广，活性与吡虫啉相似，毒性低、持效期长。使用方法灵活。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 2763-2021）中规定，辣椒中的噻虫胺和姜中的噻虫嗪的最大残留限量分别为0.05mg/kg和0.2mg/kg。若长期食用噻虫胺超标的食品，可能会对身体健康造成影响。噻虫胺残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用约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。

三、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是种广谱高效杀菌剂，一般只对皮肤、眼有刺激症状。相关研究未见遗传毒性和致癌性。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。

根据《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》(GB2763-2021)中规定，山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐的最大残留量限值为0.3mg/kg。山药咪鲜胺不合格主要由于其病害防治作用，咪鲜胺是一种广谱杀菌剂，对茎腐病、软腐病、霜霉病、黑斑病等多种病害有较好的防治作用,能有效控制山药的炭疽病、立枯病等病害，提高山药的抗病能力。

四、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯，是具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂。会引起像推迟衰老、叶片变绿、对生物和非生物胁迫耐受性更好等生理效应，能更有效地利用水和氨用于防治主要的植物病害，如霜霉病和白粉菌。对皮肤、眼睛和呼吸道等有刺激作用，无人体全身性中毒报道。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，对人体健康也有一定影响。

根据《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》(GB2763-2021)中规定，芒果中吡唑醚菌酯的最大残留量限值为0.05mg/kg。芒果吡唑醚菌酯残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用约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。

五、戊唑醇

戊唑醇，具有保护、治疗和铲除作用的内吸性杀菌剂。迅速被植物营养部位吸收，主要向顶传导至各营养部位。戊菌唑作拌种剂使用，可有效防治谷物上各种黑穗病和腥黑穗病。喷雾使用时，戊唑醇可防治各种作物上的众多病害，包括鳞茎类蔬菜上的紫斑病(葱链格孢)，另外对芒果炭疽病等有较好防效，急性毒性分级为低毒级。有机杂环类杀菌剂，经口毒性低，一般对皮肤有刺激性，若引起中毒，其症状表现为头晕、恶心、呕吐、面色潮红等。食用食品一般不会导致戊唑醇的急性中毒，但长期食用戊唑醇超标的食品，对人体健康也有一定影响。

根据《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》(GB2763-2021)中规定，芒果和葱中戊唑醇的最大残留量限值分别为0.05mg/kg和0.5mg/kg。芒果和葱戊唑醇残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用约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。

六、吡虫啉

吡虫啉，内吸性杀虫剂，可层间传导，具有触杀和胃毒作用。容易被植物吸收，并在植物体内重新分配，有很好的根部内吸活性。防治刺吸式口器害虫，包括稻飞虱、叶飞虱、蚜虫、蓟马和粉虱。也可防治土壤害虫、白蚁和一些叮咬害虫，如稻水象甲和马铃薯甲虫。食用食品一般不会导致吡虫啉的急性中毒，但长期食用吡虫啉超标的食品，对人体健康也有一定影响。

根据《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》(GB2763-2021)中规定，姜中吡虫啉的最大残留量限值为0.5mg/kg。姜中吡虫啉残留量超标的原因，可能是为快速控制土壤虫害，加大用约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。

七、啶虫脒

啶虫脒，内吸性杀虫剂，具有层间传导活性和触杀、毒作用。用于防治半翅目(特别是蚜虫)、缨目和鳞翅目害虫，叶面或土壤处理，适用作物广泛，特别适用于蔬菜、果树和茶树。啶虫脒和噻虫嗪、噻虫胺一样，为烟碱类杀虫剂，作为错误的神递质与己酰胆碱受体结合，干扰神经系统中起重要作用的乙酰胆碱的正常功能，使神经传输保持开放状态，引起异常兴奋。中毒症状为恶心、呕吐、头痛、乏力、心跳过速等。食用食品一般不会导致啶虫脒的急性中毒，但长期食用啶虫脒超标的食品，对人体健康也有一定影响。

根据《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》(GB2763-2021)中规定，辣椒中啶虫脒的最大残留量限值为0.2mg/kg。辣椒中吡虫啉残留量超标的原因，可能因为吡虫啉对辣椒蚜虫、粉虱、蓟马等刺吸式害虫防治效果显著。部分农户为快速控制虫害或追求 “彻底防治”，可能违反农药标签规定，擅自加大用药剂量或缩短喷施间隔时间，导致辣椒植株吸收和积累的吡虫啉超出正常降解能力，最终残留量超标。

**八、大肠菌群**

大肠菌群（coliforms）包括肠杆菌科的埃希氏菌属、柠檬酸杆菌属、肠杆菌属和克雷伯菌属。这些菌属中的细菌，主要来自人和温血动物的肠道，需氧与兼性厌氧，不形成芽

孢，在 35℃~37℃下能发酵乳糖产酸产气的革兰氏阴性杆菌。食品中大肠菌群的数量可以采用相当于每克或每毫升食品的最近似数来表示，简称大肠菌群最近似数（MPN）；也可以采用菌落形成单位（CFU）表示。

大肠菌群是国内外常用的指示性指标之一。其卫生学意义：一是作为食品受到人与温血动物粪便污染的指示菌；二是作为肠道致病菌污染食品的指示菌，提示食品被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致泻大肠埃希氏菌等）污染的可能性较大。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，对人体健康具有潜在危害。

大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染，有加热处理工艺的产品加热不彻底而导致。