

部分不合格项目解读

一、食用农产品不合格项目氧乐果解读

氧乐果是一种有机磷杀虫、杀螨剂，具有较强的内吸、触杀和一定的胃毒作用，属于高毒农药。在农业农村部禁限用农药名录中，

禁止在蔬菜、瓜果、茶叶、菌类、中草药材上使用氧乐果。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，茄果类蔬菜中氧乐果的最大残留限量值为 0.02 mg/kg。少量的农药残留不会导致急性中毒，但长期食用农药残留超标的蔬菜，可能对人体健康产生一定的不良影响。

二、食用农产品不合格项目灭蝇胺解读

灭蝇胺又名环丙氨嗪，为一种新型高效、低毒、含氮杂环类杀虫剂，是目前双翅目昆虫病虫害防治效果较好的生态农药。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，豇豆中灭蝇胺的最大残留限量为 0.5 mg/kg。豇豆中灭蝇胺超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

三、饮料不合格项目酵母解读

酵母是评价食品卫生质量的指示菌。酵母对糖类、脂类

等有较强的“糖酵解”能力，能以分解有机质的形式危害食品，造成食品的腐败变质。《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2015）中规定，饮料（除固体饮料外）检测结果不得超过 20 CFU/mL。酵母超标，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位，也有可能是加工环境卫生不达标等因素造成的交叉污染等。酵母本身并非有害菌，但食用酵母超标的食物可能引起腹泻，危害人体健康。

四、酒类不合格项目甜蜜素解读

甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）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）中规定允许甜蜜素使用于部分食品，但在白酒产品中不得使用。白酒中检出甜蜜素的原因，可能是企业为改善白酒的口感违规添加，也可能是外购的原酒或调味酒带入，或可能是企业在其生产配制酒过程中造成的交叉污染。