附件1

部分不合格检验项目小知识

一、噻虫胺

噻虫胺是一种新烟碱杀虫剂，主要用于玉米、油菜、马铃薯、水稻、果蔬等，防治蚜虫、飞虱、蝽蟓等刺吸式和咀嚼式口器害虫。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，噻虫胺在根茎类蔬菜（生姜）中的最大残留限量为0.2mg/kg，在芹菜中的最大残留限量为0.04mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。噻虫胺含量超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药或农药未过安全间隔期便采摘上市。

二、噻虫嗪

噻虫嗪是一种全新结构的第二代烟碱类高效低毒杀虫剂，对害虫具有胃毒、触杀及内吸活性，用于叶面喷雾及土壤灌根处理，其施药后迅速被内吸，并传导到植株各部位，噻虫嗪在根茎类蔬菜中的最大残留限量为0.3mg/kg，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

1. 吡虫啉

吡虫啉是烟碱类超高效杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留，害虫不易产生抗性等特点，并有[触杀](https://baike.so.com/doc/5906076-6118978.html" \t "https://baike.so.com/doc/_blank)、胃毒和[内吸](https://baike.so.com/doc/6465236-6678927.html" \t "https://baike.so.com/doc/_blank)等多重作用。主要用于防治水稻、小麦、棉花等作物上的刺吸式口器害虫，如蚜虫、叶蝉、蓟马、白粉虱及马铃薯甲虫和麦秆蝇等，害虫接触药剂后，中枢神经正常传导受阻，使其麻痹死亡。《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，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量为0.05mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。吡虫啉含量超标的原因，可能是菜农果农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药或农药未过安全间隔期便采摘上市。

四、甲拌磷

甲拌磷是一种高毒的内吸性杀虫剂、杀螨剂，具有触杀、胃毒、熏蒸等作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲拌磷超标的食品，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，蔬菜中甲拌磷的最大残留限量值为0.01mg/kg。芹菜中甲拌磷超标的原因，可能是在种植过程中为快速控制病情加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

五、恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致在人体中蓄积，进而对人体产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，恩诺沙星在鱼的皮＋肉中最大残留限量值均为100μg/kg。淡水鱼中恩诺沙星超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，养殖户违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时药物残留超标。

六、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。餐饮具检出大肠菌群的可能原因：（1）餐饮具清洗时不彻底或清洗用水多次循环用水可能受到污染；（2）消毒餐饮具用消毒液未达到规定浓度，或者餐饮具物理干热消毒时未达到规定温度，或者是消毒时间未达到规定要求；（3）餐厅或服务人员卫生情况不够干净清洁，使消毒好的餐饮具受到二次污染。使用大肠菌群超标的餐饮具，容易使人腹泻。

七、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂，即我们日常生活中经常用到的洗洁精等洗涤剂的主要成分，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、成本低等优点，在消毒企业、餐饮具洗涤中广泛应用。如果餐具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐（饮）具上的残留，对人体健康产生不良影响。在GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》规定，采用化学消毒法的餐（饮）具的阴离子合成洗涤剂不得检出。检出的原因可能是餐（饮）具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够清水冲洗，餐具漂洗池中清洗用水重复使用，餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。

八、苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。长期食用苯甲酸及其钠盐超标的食品，可能导致肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，苯甲酸及其钠盐在腌渍的蔬菜中最大使用量为1.0g/kg，在豆干类食品中不得使用苯甲酸及其钠盐。豆干类食品中检出苯甲酸及其钠盐的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超范围使用。长期摄入违规添加苯甲酸及其钠盐的食品，可能对肝脏功能产生一定的影响。

九、糖精钠

糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂，在人体内不被吸收，不产生热量，大部分经肾排出而不损害肾功能。但如果长期摄入糖精钠超标的食品，可能会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，糖精钠在腌渍的蔬菜中最大使用量为0.15g/kg。腌渍蔬菜中糖精钠（以糖精计）超标的原因，可能是企业为增加产品甜度而超量使用甜味剂。

十、二氧化硫残留量

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。少量的二氧化硫进入人体不会对身体造成健康危害，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，二氧化硫在干制蔬菜（脱水马铃薯除外）中的最大使用量为0.2g/kg（以二氧化硫残留量计）。干制蔬菜中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产者使用劣质原料以降低成本后为提高产品色泽而超量使用二氧化硫，也可能是使用时不计量或计量不准确，还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所造成。

十一、镉

镉是最常见的重金属元素污染物之一。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性。镉的排出速度很慢,人肾皮质镉的生物学半衰期是10～30年。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，镉（以Cd计）在鲜、冻水产动物的甲壳类中限量为0.5mg/kg。对于水产品中镉超标的原因，水产品中镉不合格可能是水产品养殖过程中对环境中镉元素的富集。镉在生物体内降解速度非常缓慢,沿食物链转移蓄积,成为影响水产品食用安全的重要因素之一。如果长期大量摄入镉含量超标的食品,可能导致肾和骨骼损伤等。

十二、酸价(以脂肪计)

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中酸价的最大限量值为5mg/g。造成酸价不合格的主要原因，可能是企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。