附件1

部分不合格检验项目小知识

一、**百菌清**

百菌清是广谱、保护性杀菌剂，用于防治多种真菌病害，纯品为白色无味粉末，百菌清没有内吸传导作用，但喷到植物体上之后，能在体表上有良好的黏着性，不易被雨水冲刷掉，因此药效期较长。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用百菌清超标的食品，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，芹菜中百菌清的最大残留限量为5mg/kg。百菌清超标的原因，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，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

二、**苯醚甲环唑**

苯醚甲环唑是高效广谱杀菌剂，对蔬菜和瓜果等多种真菌性病害具有很好的防治作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用苯醚甲环唑超标的食品，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，芒果中苯醚甲环唑的最大残留限量值为0.2mg/kg。苯醚甲环唑残留量超标的原因，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，致使上市销售时产品中残留量超标。

三、**毒死蜱**

毒死蜱有机磷杀虫剂，具有胃毒、触杀、熏蒸三重作用，是粮食、果树、蔬菜和其他经济作物的理想杀虫剂，在叶片上的残留期不长，但在土壤中的残留期较长，对水稻、小麦、棉花、果树、蔬菜、茶树上多种咀嚼式和刺吸式口器害虫均具有较好防效，属于中等毒性药物。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）中规定，普通白菜中毒死蜱的最大残留限量为0.02mg/kg。水果、蔬菜中毒死蜱超标主要是未严格按照农药使用安全间隔期进行采摘。毒死蜱可经吸入、食入、皮肤接触吸收，此农药中毒表现为抽搐、痉挛、恶心、呕吐等，长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响，长期暴露在含有毒死蜱的环境中，可能会导致神经毒性、生殖毒性，影响胚胎的生长发育。

四、**克百威**

克百威，又名呋喃丹，是氨基甲酸酯类农药中常见的一种广谱性杀虫、杀螨、杀线虫剂，不仅具有触杀作用，并具有很强的内吸活性，是一种高毒农药。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）中规定，克百威在菠菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。菠菜中克百威残留量超标的原因,可能是为快速控制虫害违规使用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用克百威超标的蔬菜，可能对人体健康产生一定的不良影响。

五、**噻虫胺**

噻虫胺是一类高效安全，高选择性的新型烟碱类杀虫剂，其作用与烟碱乙酰胆碱受体类似，具有触杀，胃毒和内吸活性。主要用于水稻，蔬菜，果树及其他作物上防治蚜虫，叶蝉，蓟马，飞虱等半翅目，鞘翅目，双翅目和某些鳞翅目类害虫的杀虫剂，具有高效，广谱，用量少，毒性低，药效持效期长，对作物无药害，使用安全，与常规农药无交互抗性等优点，有卓越的内吸和渗透作用，是替代高毒有机磷农药的又一品种。其结构新颖，特殊，性能与传统烟碱类杀虫剂相比更为优异。《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，噻虫胺在菜豆中的最大残留限量为0.01 mg/kg，在香蕉中的最大残留限量为0.02mg/kg，在辣椒中的最大残留限量为0.05 mg/kg，在甜椒中的最大残留限量为0.05 mg/kg，在茄子中的最大残留限量为0.05 mg/kg，在姜中的最大残留限量为0.2mg/kg。

噻虫胺不合格的原因主要为：（1）种植者未严格遵守农药安全间隔期相关规定，施药后，为达到快速上市追求利益最大化，提前将产品收获上市，或是在蔬菜采收期间使用农药，导致农药残留超标。（2）农药质量低劣，农药行业制药水平参差不齐，农民使用的农药品质不纯，导致蔬菜出现农药残留超标问题。

六、**噻虫嗪**

噻虫嗪是一种新型的高效低毒广谱杀虫剂，是第二代新烟碱类杀虫剂，作用机理与吡虫啉等第一代新烟碱类杀虫剂相似，但具有更高的活性。对害虫具有胃毒、触杀、内吸作用，作用速度快、持效期长等特点。对刺吸式害虫如蚜虫、飞虱、叶蝉、粉虱等防效较好。《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，香蕉中噻虫嗪的最大残留限量为0.02mg/kg，葱中噻虫嗪的最大残留限量为0.3mg/kg。噻虫嗪超标的原因可能是由于种植户未严格按照农药使用规定用药或未按照安全间隔期进行采摘所致。如果长期食用噻虫嗪超标的食品，会对身体健康造成一定影响。

七、**氧乐果**

氧乐果是一种高毒、高效、广谱的有机磷类杀虫剂，具有内吸、触杀和一定胃毒作用，击倒力快，在低温期仍能保持较强的毒性，可以被植株的茎、叶吸进植株体内，并可传送到植株各个部位，包括未喷药液的部位，对抗性蚜虫有很强的毒效、对飞虱、叶蝉、介壳虫及其他刺式口器害虫具有较好防治效果。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）中规定，辣椒中氧乐果的最大残留限量为0.02mg/kg。水果、蔬菜中氧乐果超标主要是因为种植过程中违规使用。人食用氧乐果超标的食品中毒后会引起头晕、头痛、乏力、恶心、呕吐、多汗、胸闷、视物模糊、瞳孔缩小等，对人体造成极大的伤害。

八、**乙酰甲胺磷**

乙酰甲胺磷又名高灭磷，具有胃毒和触杀作用，并可杀卵，有一定的熏蒸作用，是缓效型杀虫剂，适用于蔬菜、茶树、烟草、果树等作物，防治多种咀嚼式、刺吸式口器害虫和害螨及卫生害虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）中规定，菜豆中乙酰甲胺磷的最大残留限量为0.02mg/kg。乙酰甲胺磷保管及使用不当可引起人畜中毒，可以抑制人体的胆碱酯酶活性，导致神经生理功能紊乱，出现头晕、恶心、呕吐、大汗等症状。超标的原因可能为种植过程中违规使用，或种植过程中使用乙酰甲胺磷农药产生降解物所导致。

九、**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(以十二烷基苯磺酸钠计)，即我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒非食用的合成化学物质,因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点,在消毒企业中广泛使用。《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934-2016）中要求，阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)在消毒餐饮具中不得检出。人长期使用洗涤剂残留的餐饮具会对人体健康产生不良影响。具体原因是餐饮具清洗消毒流程控制不当造成阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)检出。