附件1

**部分不合格检验项目小知识**

**一、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。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，噻虫胺在豆类蔬菜的最大残留限量值为0.01 mg/kg，在茄果类蔬菜的最大残留限量值为0.05 mg/kg，在芹菜的最大残留限量值为0.04mg/kg，在香蕉中的最大残留限量值为0.02mg/kg。抽检发现有2批次菜豆、5批次辣椒、1批次芹菜、1批次香蕉噻虫胺残留量超标。噻虫胺残留量超标的原因，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。

**二、噻虫嗪**

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫、蛴螬等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，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，噻虫嗪在葱中的最大残留限量值为0.3 mg/kg。抽检发现有2批次葱噻虫嗪残留量超标。噻虫嗪残留量超标的原因，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。

**三、苯醚甲环唑**

苯醚甲环唑是一种高效、安全、低毒、广谱性杀菌剂，内吸性强，主要抑制病菌细胞麦角甾醇的生物合成，从而破坏细胞膜结构与功能，主要用于果树、蔬菜、小麦、马铃薯、豆类、瓜类等作物，对蔬菜和瓜果等多种真菌性病害具有很好的保护和治疗作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）规定，橘中苯醚甲环唑最大残留限量为0.2 mg/kg。抽检发现有1批次橘苯醚甲环唑含量超标。苯醚甲环唑由于有很强的内吸杀虫作用，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，因此很容易造成农药残留。另外部分生产者缺少对农药安全使用标准和农药合理使用准则的了解，在生产过程中为了减少损失，超量使用农药，忽视安全间隔期等不合理行为，也是造成橘中苯醚甲环唑超标的一个因素。

**四、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，对人、畜、植物和天敌安全等特点，并有触杀、胃毒和内吸等多重作用。由于它的优良内吸性，特别适于用种子处理和撒颗粒剂方式施药。GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定，香蕉中吡虫啉最大残留量为0.05mg/kg，普通白菜（小油菜）中的最大残留量是0.5mg/kg。抽检发现有2批次香蕉,1批次普通白菜（小油菜）中的吡虫啉残留超标。造成吡虫啉残留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，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

**五、腐霉利**

腐霉利是一种广谱内吸性的高效杀菌剂，对低温高湿条件下发生的灰霉病、菌核病有显著效果，但菌株容易对其产生抗性。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用腐霉利超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》（GB 2763.1-2022）中规定，腐霉利在韭菜中的最大残留限量值为5mg/kg。抽检发现有2批次韭菜腐霉利残留量超标。韭菜中腐霉利残留量超标的原因，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。

**六、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杀虫剂。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用克百威超标的食品，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，克百威在豆类蔬菜和叶菜类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。抽检发现有2批次菜豆、4批次菠菜克百威残留量超标。造成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，致使上市销售的产品中残留量超标。

**七、联苯菊酯**

联苯菊酯是一种杀虫谱广、作用迅速，在土壤中不移动，对环境较为安全，残效期较长的拟除虫菊酯类杀虫剂。具有触杀、胃毒作用，无内吸、熏蒸作用。长期接触联苯菊酯可能对人体神经、生殖及免疫系统等产生危害。《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，柑、橘中联苯菊酯最大残留限量为0.05mg/kg。抽检发现有1批次橘、1批次柑中联苯菊酯含量超标。造成联苯菊酯残留量超标的原因可能是原因可能是部分生产者缺少对农药安全使用标准和农药合理使用准则的了解，在生产过程中为了减少损失，超量使用农药，忽视安全间隔期。

**八、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。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，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，恩诺沙星在其他动物中最大残留限量值为100μg/kg。抽检发现有1批次牛蛙中恩诺沙星残留量超标的原因，造成牛蛙中恩诺沙星残留量超标的原因可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

**九、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。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。使用存在大肠菌群的餐具可能会引起肠道外感染和急性腹泻等疾病。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具中不得检出大肠菌群。本次抽检中有1批次餐饮具中检出大肠菌群。餐饮具中检出大肠菌群的原因可能是餐具清洗不彻底，也可能是消毒餐具的消毒液未达到规定浓度，或者餐具干热消毒时未达到规定温度，又或者消毒时间未达到规定要求，或是操作人员或周围环境不清洁，造成餐饮具受二次污染所致。