附件1

部分不合格检验项目小知识

# 毒死蜱

毒死蜱是一种中等毒性的有机磷杀虫剂，具有触杀、胃毒和熏蒸作用，能较好的防止多种作物的地上和地下害虫，在叶片上残留期不长，但在土壤中残留期较长。毒死蜱属中毒农药，在叶片上残留期一般为5-7天，在土壤中残留期较长，对鱼类及水生生物毒性较高对蜜蜂有毒。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，并会影响胚胎的生长发育。

依据 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)标准要求，芹菜中毒死蜱的最大残留限量为0.05mg/kg，本次检验发现4批芹菜毒死蜱超标；

依据 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)标准要求，鳞茎类蔬菜中毒死蜱的最大残留限量为0.02mg/kg，本次检验发现2批葱毒死蜱超标；

依据 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)标准要求，叶菜类蔬菜中毒死蜱的最大残留限量为0.02mg/kg，本次检验发现1批大白菜、1批次菠菜毒死蜱超标；

依据 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)标准要求，瓜类蔬菜中毒死蜱的最大残留限量为0.02mg/kg，本次检验发现1批黄瓜毒死蜱超标；

依据 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)标准要求，茄果类蔬菜中毒死蜱的最大残留限量为0.02mg/kg，本次检验发现1批长茄子毒死蜱超标；

农产品毒死蜱超标分析原因主要有两个方面：一是与种植者没有正确使用农药，在喷洒农药之后没有等待农药渡过安全间隔期就急于上市有关；二是与土壤中的农药残留量较高有关。

# 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，噻虫胺在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg，本次检验发现2批姜噻虫胺超标；

《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，噻虫胺在茄果类蔬菜（番茄除外）中的最大残留限量值为0.05mg/kg，本次检验发现2批甜椒、1批次螺丝辣椒噻虫胺超标；

《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，噻虫胺在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.01mg/kg，本次检验发现2批菜豆噻虫胺超标；

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。

# **恩诺沙星**

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，在预防和治疗畜禽的细菌性感染及支原体病方面有良好效果。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1—2022）中规定，恩诺沙星在蛋中的最大残留限量值均为10μg/kg，本次检验发现1批次鸡蛋恩诺沙星超标。

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，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的药物残留量超标。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能在人体中蓄积，进而对人体机能造成危害，还可能使人体产生耐药性菌株。

# 敌敌畏

敌敌畏是无色至琥珀色液体，微带芳香味。制剂为浅黄色至黄棕色油状液体，在水溶液中缓慢分解，遇碱分解加快，对热稳定，对铁有腐蚀性。对人畜中毒，对鱼类毒性较高，对蜜蜂剧毒。

依据《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)标准要求，仁果类水果中敌敌畏的最大残留限量为0.2mg/kg，此次检验发现3批梨的敌敌畏检超标。

依据《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)标准要求，瓜类蔬菜中敌敌畏的最大残留限量为0.2mg/kg，此次检验发现1批黄瓜的敌敌畏检超标。

# **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，并有触杀、胃毒和内吸等多重作用。害虫接触药剂后，中枢神经正常传导受阻，使其麻痹死亡。产品速效性好，药后1天即有较高的防效，残留期长达25天左右。药效和温度呈正相关，温度高，杀虫效果好。主要用于防治刺吸式口器害虫。

《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，香蕉中吡虫啉的最大残留限量为0.05mg/kg，此次检验发现1批香蕉的吡虫啉超标。

不慎食用和长期过量食用吡虫啉超标的食物对人体有害。香蕉中吡虫啉超标的原因可能是由于种植户未严格按照农业使用安全间隔期进行采摘所致。

# 克百威

克百威是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有内吸、触杀、胃毒作用，并有一定的杀卵作用。克百威在人体内可以抑制体内胆碱酯酶活性，致使乙酰胆碱在组织中蓄积而引起中毒。人体克百威中毒的表现有头昏、头痛、乏力、面色苍白、呕吐、多汗、流涎、瞳孔缩小、视力模糊等。

依据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)标准要求，柑橘类水果中克百威的最大残留限量为0.02mg/kg，此次检验发现1批柠檬的克百威超标。

水果中克百威超标的主要原因可能为降低成本，不完全遵循农药使用的标签规定，超剂量、超使用次数或缩短安全间隔期采收等造成农残超标。

# **氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯**

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯是一种广谱、高效、低毒、安全、环保的拟除虫菊酯类杀虫剂；具有快速的触杀作用和极强的击倒能力及一定的胃毒作用，且对光稳定，并且在土壤中的持效期明显长于其它菊酯类。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标的食品，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，浆果和其他小型类水果中的氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯最大残留限量值为0.2mg/kg，此次检验发现1批阳光玫瑰葡萄的氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标。

氯氰菊酯和高效氯氰菊酯超标的原因，可能是为控制病情不遵守休药期规定，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。

# 氧乐果

氧乐果属高毒杀虫剂，具有内吸、触杀和一定胃毒作用，击倒力快、高效、广谱、具有杀虫、杀螨等特点，具有强烈的触杀作用和内渗作用，是较理想的根、茎内吸传导性杀螨、杀虫剂，适于防治刺吸性害虫，不易产生抗性，并可降低易产生抗性的拟除虫菊酯的抗性，但40%氧乐果乳油能通过食道、呼吸道和皮肤引起中毒。

《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，茄果类蔬菜中氧乐果的最大残留限量值为0.02mg/kg，此次检验发现2批番茄的氧乐果超标。

《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，仁果类水果中氧乐果的最大残留限量值为0.02mg/kg，此次检验发现1批苹果的氧乐果超标。

# 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衣粉、洗洁精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，但是如果餐(饮)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。

《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中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，本次检验发现2批次餐具阴离子合成洗涤剂超标。

消毒复用餐饮具中检出十二烷基磺酸钠残留，餐具清洗消毒不到位，未彻底清洗掉洗涤剂，造成的原因可能是部分单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水冲洗或餐具漂洗池内清洗用水重复使用或餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。

# 大肠菌群

大肠菌群是指示食品污染状况常用的指示菌之一。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。

《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，本次检验发现2批次餐具大肠菌群超标。

复用餐饮具中检出大肠菌群的原因可能是由于餐具清洗、灭菌不彻底，或存放过程中受作业人员或环境污染所致。使用被大肠菌群污染的餐具可能会引起肠道外感染和急性腹泻等肠道疾病。在日常生活中，可以通过热水煮沸的方式对家庭使用的餐具进行杀菌消毒。

# 丙溴磷

丙溴磷为中等毒性杀虫剂。无慢性毒性，无致癌、致畸、致突变作用，对皮肤无刺激作用，对鱼、鸟、蜜蜂有毒。

依据《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)标准要求，橙、柑橘类中丙溴磷的最大残留限量为0.2mg/kg，本次检验发现2批次橘子丙溴磷超标。

橙、柑橘类中丙溴磷残留量超标的原因，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。