附件1

部分不合格检验项目小知识

一、噻虫胺

噻虫胺，具有根内吸活性和层间传导性。可通过土壤处理、叶面喷施和种子处理来防治水稻、玉米、油菜、果树和蔬菜、柑橘的刺吸式和咀嚼式害虫。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。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，可能对人体健康有一定影响。

二、噻虫嗪

噻虫嗪，具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂。能被迅速吸收到植物体内，并在木质部向顶传导。可通过茎叶和土壤处理、种子处理等来防治害虫。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，可能对人体健康有一定影响。

三、黄曲霉毒素B₁

黄曲霉毒素是毒性极强的一类真菌毒素，主要由黄曲霉、寄生曲霉和集蜂曲霉代谢产生。储存不当的花生、玉米、棉籽、椰子、核桃及其它坚果等食物在霉变情况下容易受到黄曲霉毒素污染，而食物中的黄曲霉毒素呈稳定状态，在280℃下分解，所以正常烹调程序无法分解黄曲霉毒素，一旦出现，便难以消除。黄曲霉毒素的毒性极强，尤其是黄曲霉毒素B1被列为1类致癌物，对人类具有急性毒性、慢性毒性等危害。

四、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐

甲氨基阿维菌素苯甲酸盐属于生物杀虫杀螨剂，是在阿维菌素的基础上合成的高效生物药剂，因其杀虫活性高，杀虫谱广、高效、低毒(制剂近无毒)、安全、可混用性好、持效期长、无公害、无残留等特点，是目前性价比最高的化合物之一，在防治害虫的过程中对益虫没有伤害，同时又降低了对人畜的毒性，目前在蔬菜、瓜果、果树、大田作物等方面得到广泛的应用。

五、水胺硫磷

水胺硫磷属于胆碱酯酶抑制剂，具有触杀和胃毒作用，是一种广谱性有机磷类杀虫、杀螨剂，兼有杀卵作用。水胺硫磷为高毒农药，禁止用于果、菜、烟、茶、中草药植物上。食用少量含有水胺硫磷的食品一般不会导致急性中毒，但长期食用水胺硫磷超标的食品，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，水胺硫磷在豇豆的最大残留限量值为0.05mg/kg。全年任务中有1批次豇豆检出水胺硫磷超标，判定为不合格。

六、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。

七、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品的腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400-2015）规定，方便面的菌落总数5次检测结果均不得超过105CFU/g，且最多有2个检测结果可以超过104CFU/g。《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2015）规定，固体饮料中菌落总数的5次检测结果均不得超过5×104CFU/g，且最多有2个检测结果可以超过103CFU/g。方便面、固体饮料中菌落总数超标，原因可能是产品生产工艺存在问题，企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件；还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

八、蛋白质

蛋白质是生命的物质基础，机体中的每一个细胞和所有重要组成部分都有蛋白质参与；蛋白质含量也是检查含乳食品、豆制品、乳制品等产品质量的重要指标。腐竹中检出蛋白质含量不达标，分析原因包括：一是企业对原料的采购和验收不够重视，不同批次原料蛋白质存在差异，但生产工艺及配比不变，导致成品蛋白质含量不合格；二可能是企业在加工过程中没有严格按照工艺要求进行生产，为节省成本、存在偷工减料、原料配比不当等问题，从而导致蛋白质比例降低。

九、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯是一种甲氧基丙烯酸酯类杀菌剂，具有对非靶标物低毒、对环境友好的特点，在防治香蕉炭疽病、叶斑病、黑星病、轴腐病、调节生长等方面均有登记，在芒果炭疽病上有登记。《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，芒果中吡唑醚菌酯的最大残留限量为0.05mg/kg。芒果中吡唑醚菌酯超标，原因可能是在喷洒使用农药时配比含量过高、喷洒后雨水淋洗时间短、降解周期未到、采摘周期短造成农药的残留量过高。

十、吡虫啉

吡虫啉是一种烟碱类内吸性杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留特性，主要用于防治刺吸式口器害虫，如蚜虫、飞虱、粉虱、叶蝉、蓟马；可用于茶树中防治茶小绿叶蝉。检出吡虫啉超标，可能是在种植过程中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。

十一、甲硝唑

甲硝唑是硝基咪唑类抗菌药，对甲硝唑敏感的菌种有拟杆菌属、梭状芽孢杆菌属、产气荚膜梭菌、消化球菌属等。长期食用甲硝唑超标的蜂蜜，可能在人体内蓄积，产生消化道症状、神经系统症状、皮肤症状等。《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，甲硝唑允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出。检出甲硝唑的原因，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，致使在上市销售产品中检出。

十二、腈苯唑

腈苯唑又叫唑菌腈、苯腈唑，是三唑类内吸杀菌剂，能阻止已发芽的病菌孢子侵入作物组织，抑制菌丝的伸长。在病菌潜伏期使用，能阻止病菌的发育；在发病后使用，能使下一代孢子变形，失去侵染能力，对病害具有预防作用和治疗作用。腈苯唑在果树上主要用于防治香蕉叶斑病；桃褐腐病。《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，腈苯唑在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg。腈苯唑属高效、低毒、低残留、内吸传导型杀菌剂，能抑制病原菌菌丝的伸长，阻止已发芽的病菌孢子侵入作物组织；对病害既有预防作用又有治疗作用，腈苯唑对人、畜低毒；对农作物、果树安全。

十三、氧乐果

氧乐果是一种广谱高效的内吸性有机磷农药，有良好的触杀和胃毒作用，主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氧乐果超标的食品，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，氧乐果在茄果类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。辣椒中氧乐果残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。