附件1

部分不合格检验项目小知识

一、噻虫胺

噻虫胺是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂，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。少量的农药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。《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，噻虫胺在辣椒中的最大残留限量值为0.05mg/kg，在菜豆中的最大残留限量为0.01mg/kg。

二、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的一种食品添加剂，通常情况下以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中，或采用硫磺熏蒸的方式用于食品加工处理，具有漂白、防腐和抗氧化的作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业使用劣质原料为了提高产品色泽而超量使用二氧化硫，也有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。

三、六六六

六六六是一种有机氯杀虫剂，也是广谱杀虫剂，具有胃毒、触杀和熏蒸三种作用方式；具有高残留性和很大毒性，1991年正式颁布在农业生产中全面禁用六六六。《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，根茎类和薯芋类蔬菜中六六六的最大残留限量为0.05mg/kg。姜中六六六超标，可能是在种植过程中违规使用了含六六六的药物，或者是土壤中残存的六六六通过富集在植物中残留超标。

四、甲硝唑

甲硝唑是硝基咪唑类抗菌药，与常用抗生素合成无拮抗作用，可以治疗蛋鸡腹膜炎、弧菌性肝炎、组织滴虫病等。长期食用甲硝唑超标的鸡蛋，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。鸡蛋中检出甲硝唑的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药所致。

五、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。少量的噻虫嗪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。噻虫嗪残留量超标的原因，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、吡虫啉

吡虫啉属内吸性杀虫剂，具有触杀和胃毒作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡虫啉超标的食品，对人体健康可能有一定影响。吡虫啉残留量超标的原因，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。

七、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)

4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）又称防落素、保果灵，是一种植物生长调节剂。主要用于防止落花落果、抑制豆类生根等。《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告（2015年 第11号）》中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出4-氯苯氧乙酸钠，可能是由于生产者在豆芽生产过程中为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

八、倍硫磷

倍硫磷是有机磷神经毒剂，对害虫具有触杀和胃毒作用，对蚜虫等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用倍硫磷超标的食品，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，倍硫磷在茄果类蔬菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。辣椒中倍硫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。

九、氰化物(以HCN计)

氰化物是酒类中一项重要安全指标。氰化物对人体的伤害主要是神经方面的，可能导致中枢神经系统迅速丧失功能，继而使人体出现心跳停止、多脏器衰竭等症状而中毒，还可能引起后续的致癌反应。《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757—2012）中规定，蒸馏酒及其配制酒中氰化物（以HCN计）的最大限量值为8.0mg/L（按100%酒精度折算）。白酒中氰化物（以HCN计）检测值超标的原因，可能是生产者为降低生产成本使用了不符合规定的原料加工，或是生产工艺不过关造成。

十、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。克百威不易降解，容易造成环境污染。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。

克百威超标有可能是环境残留导致，也可能是非法使用一些不合格农药导致。

十一、毒死蜱

毒死蜱，又名氯吡硫磷、氯蜱硫磷，是一种非内吸性广谱杀虫、杀螨剂，在土地中挥发性较高。《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，叶菜类蔬菜(芹菜除外)中毒死蜱的最大残留限量为0.02 mg/kg，芹菜中毒死蜱的最大残留限量为0.05 mg/kg。

对害虫具有触杀、胃毒和熏蒸作用，尤其对褐飞虱的防治有非常好的效果。与常规农药相比毒性低，对天敌安全，是替代高毒[有机磷农药](https://baike.baidu.com/item/%E6%9C%89%E6%9C%BA%E7%A3%B7%E5%86%9C%E8%8D%AF?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E6%B0%AF%E5%90%A1%E7%A1%AB%E7%A3%B7/_blank)（如1605、甲胺磷、氧乐果等）的首选药剂。中毒症状表现为抽搐、痉挛、恶心、呕吐等。

十二、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。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；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719-2018）中规定，食醋同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过104CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过103CFU/g；《食品安全国家标准 饮料》

（GB 7101-2022）中规定，饮料同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过104CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过102CFU/g；饮料、食醋中菌落总数超标的原因，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。

十三、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。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具中的微生物限量大肠菌群不得检出。大肠菌群超标严重的食品，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康。造成大肠菌群超标的原因，可能是消毒餐（饮）具在生产、清洗过程中受设备、人员、环境等的污染。

十四、氧乐果

氧乐果属于有机磷类杀虫剂，具有较强的内吸、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。

十五、乐果

乐果为有机磷类杀虫剂螨剂，具有强烈的触杀、内吸传导作用和一定的胃毒作用。乐果超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用，少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用乐果超标的食品对人体健康可能有一定影响。

十六、灭蝇胺

灭蝇胺是一种[昆虫生长调节剂](https://baike.baidu.com/item/%E6%98%86%E8%99%AB%E7%94%9F%E9%95%BF%E8%B0%83%E8%8A%82%E5%89%82/5047648?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)类低毒杀虫剂，有非常强的选择性，主要对双翅目昆虫有活性。其作用机理是使双翅目[昆虫幼虫](https://baike.baidu.com/item/%E6%98%86%E8%99%AB%E5%B9%BC%E8%99%AB/400121?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)和蛹在形态上发生畸变，成虫羽化不全或受抑制。该药具有触杀和胃毒作用，并有强内吸传导性，持效期较长，但作用速度较慢。灭蝇胺对人、畜无毒副作用，对环境安全。灭蝇胺适用于多种瓜果蔬菜，主要对“蝇类”害虫具有良好的杀虫作用。目前瓜果蔬菜生产中主要用于防治：各种瓜果类、茄果类、豆类及多种叶菜类蔬菜的美州斑潜蝇、南美斑潜蝇、豆杆黑潜蝇、葱斑潜叶蝇、三叶斑潜蝇等多种潜叶蝇，韭菜及葱、蒜的根蛆（韭菜迟眼蕈(xùn)蚊）等。《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，豇豆中灭蝇胺的最大残留限量为0.5mg/kg。

十七、氟虫腈

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂，对水生生物、家蚕、蜜蜂等具有较强的毒性，对生态环境造成一定的影响。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氟虫腈超标的食品，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，氟虫腈在叶菜类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。菠菜中氟虫腈残留量超标的原因，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。