附件3

部分不合格检验项目小知识

一、吡虫啉

1. 吡虫啉是一种硝基亚甲基类内吸杀虫剂，属氯化烟酰类杀虫剂，又称为新烟碱类杀虫剂。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。香蕉中吡虫啉超标的原因，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。

二、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。《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，氧乐果在豇豆、芹菜、韭菜中的最大残留限量为0.02mg/kg。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。

三、噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，纯品为白色结晶粉末，是一种活性高、具有内吸性、触杀和胃毒作用的广谱杀虫剂。作用机理是结合位于神经后突触的烟碱乙酰胆碱受体。适用于叶面喷雾、土壤处理作用。经室内对白粉虱的毒力测定和对番茄[烟粉虱](https://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=1157671&ss_c=ssc.citiao.link" \t "https://baike.sogou.com/_blank)的田间药效试验表明，具有较高活性和较好防治效果。表现出较好的速效性，持效期在7天左右。长期食用农药超标的农产品会对人体健康产生不良影响。

四、4-氯苯氧乙酸钠

1. 氯苯氧乙酸可以促进植物体内的生物合成和生物转移，不仅可防止落花落果、提高做果率、增进果实生长速度、促进提前成熟，还能达到改善植物品质之目的，同时它还有除草剂的作用。在豆芽生产中，4-氯苯氧乙酸钠的应用十分广泛，它可以促进豆芽下胚抽粗大，减少根部萌发，加速细胞分裂。据研究，它对大鼠（wistar）无明显致畸作用，但对小鼠（昆明种）成熟精细胞有一定损伤作用。绿豆芽作为一种食用量非常大的蔬菜，4-氯苯氧乙酸钠的残留在人体内的累积所产生的有害作用不容忽视。

五、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味剂之一，其甜度是蔗糖的40-50倍。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。

六、山梨酸及其钾盐

山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，发酵面制品中不得使用山梨酸及其钾盐。发酵面制品中山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）检测值超标的原因，可能是商家为延长食品保质期，从而超范围使用该添加剂；也可能是其使用的复配添加剂中含有该添加剂。

七、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全可靠的。脱氢乙酸超标的原因可能是个别企业为防止食品腐败变质，超量使用了该添加剂，或者其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高;也可能是在添加过程中未计量或计量不准确。

八、甲硝唑

甲硝唑作为杀菌药在人用药品中应用广泛，而在养殖过程中投喂甲硝唑也能达到较好的杀菌效果。《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，甲硝唑允许作为治疗作用，但是在动物性食品中不得检出。鸡蛋中甲硝唑残留量超标的原因，可能与养殖户在蛋鸡饲喂过程中的用药有关，消费者在不知情的情况下长期食用含有甲硝唑的鸡蛋，人体会产生一定的抗药性，影响身体健康。

 九、联苯菊酯

触杀和胃毒作用。对多种叶面害虫有效，适用作物包括谷物、柑橘、棉花、果树、葡萄、观赏植物和蔬菜。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》(GB 2763—2021)中规定联苯菊酯在柑、橘中大残留限量为0.05 mg/kg。联苯菊酯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导致。

十、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，倍硫磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。

十一、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。餐（饮）具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，餐（饮）具中不得检出大肠菌群。

十二、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应不得检出。