部分不合格检验项目小知识

一、毒死蜱

毒死蜱是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱超标的食品，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，毒死蜱在豇豆中的最大残留限量值为0.02mg/kg。

豇豆中毒死蜱残留量超标的原因，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，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

## 二、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4-氯苯氧乙酸钠，豆芽经营者不得经营含有4-氯苯氧乙酸钠的豆芽。

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。

## 三、地西泮

地西泮又名安定，为镇静剂类药物，主要用于焦虑、镇静催眠，还可用于抗癫痫和抗惊厥。长期食用检出地西泮的食品，可能引起嗜睡、乏力、记忆力下降等。《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，地西泮药物允许作食用动物的治疗用，但不得在动物性食品中检出。

淡水鱼中检出地西泮的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量，致使上市销售时产品中药物残留量超标；也可能是在运输过程中为了降低新鲜活鱼对外界的感知能力，降低新陈代谢，保证其经过运输后仍然鲜活而违规使用药物。

## 四、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。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。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。

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。

## 五、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐

甲氨基阿维菌素苯甲酸盐，非内吸性杀虫剂，防治蔬菜、果树等中的鳞翅类害虫。食用食品一般不会导致甲氨基阿维菌素苯甲酸盐的急性中毒，但长期食用甲氨基阿维菌素苯甲酸盐超标的食品，对人体健康也有一定影响。

《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中的规定，甲氨基阿维菌素苯甲酸盐在辣椒中的最大残留限量值为0.02mg/kg。

## 六、噻虫胺

噻虫胺是烟碱类杀虫剂，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，噻虫胺在辣椒中的最大残留限量值为0.05mg/kg；在芹菜中的最大残留限量值为0.04mg/kg。

## 七、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。《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，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量为0.05mg/kg。

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。

## 八、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0.3mg/kg。

## 九、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)

阴离子合成洗涤剂是我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，是一种低毒物质。阴离子合成洗涤剂可影响生活饮用水的质量，是饮用水质量检测的重要指标之一，也是消毒餐（饮）具质量评价的重要指标之一。如果饮用水生产过程或餐具清洗消毒过程中控制不当，会造成洗涤剂在水体或餐具上的残留过量，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，阴离子合成洗涤剂在复用餐饮具中不得检出。

餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂的原因可能是由于餐（饮）具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，或未经足够量清水冲洗，最终残留在餐（饮）具中。