附件2

关于不合格检验项目的说明

一、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，对蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。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—2019、GB 2763—2021）中均规定，噻虫胺在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.01mg/kg。豇豆中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。

二、灭蝇胺

灭蝇胺又名环丙氨嗪，为一种新型高效、低毒、含氮杂环类杀虫剂，是目前防治双翅目昆虫病虫害效果较好的生态农药。《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，灭蝇胺在豆类蔬菜中的最大残留限量为0.5 mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，长期食用带有农药残留超标的水果、蔬菜，人类身体内就会沉积一定量的残留农药，农药可以通过血液循环到达各个神经肌肉的接头处，对神经元进行严重损害，甚至造成中枢神经死亡，从而降低身体各个器官的免疫力，对人体健康产生一定伤害。

三、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)：

又名恩氟奎林羧酸，属于氟奎诺酮类之化学合成抑菌剂，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》（GB 31650-2019）中规定，恩诺沙星及其代谢产物环丙沙星在鱼类中的最大残留限量为100μg/kg。长期摄入恩诺沙星药物超标的动物性食品，可引起轻度胃肠道刺激或不适，如头痛、头晕、睡眠不良等症状，大剂量或长期摄入还可能引起肝损害。

四、糖精钠（以糖精计）：

糖精钠又名邻邻苯甲酰磺酰胺钠，是最早应用的人工合成非营养型甜味剂，溶于水，在稀溶液中的甜度为蔗糖的200~500倍。因其低热量、不为人体吸收、可随大小便一起自动排出等特点被肥胖病、高血脂、糖尿病和龋齿等患者用作食糖替代品。《食品安全国家标准  食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，米面及其制品（自制）中不得使用糖精钠。糖精钠是一种食品添加剂，对人体无营养价值。当食用较多时，会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。而长期过度食用会对人体造成危害，特别是对代谢排毒能力较弱人群有影响。造成米面及其制品（自制）中糖精钠超标的原因可能是生产单位为增加产品甜味而超范围使用。

五、吡虫啉

吡虫啉是中毒烟碱类杀虫剂。大鼠急性经口毒性 LD50为450mg/kg。含量过高或长期暴露对人体会有一定的健康隐患。吡虫啉超标的主要原因可能是种植过程中违规使用。

六、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐

甲氨基阿维菌素苯甲酸盐是一种大环内酯类杀虫剂，具有触杀、胃毒和组织渗透作用，对豇豆中蓟马、豆荚螟等有较好防治效果。少量的残留不会引起人体急性中毒，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，甲氨基阿维菌素苯甲酸盐在豆类蔬菜（菜豆、菜用大豆除外）中的最大残留限量值为0.015mg/kg。

七、亮蓝

亮蓝又名食用蓝色2号，属于水溶性非偶氮类合成着色剂，食品行业中适用于糕点、糖果、饮料等的着色。长期低剂量摄入，也存在致畸、致癌的可能性。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，亮蓝在凉果类蜜饯凉果中的最大使用量为0.025g/kg，在其他类别蜜饯凉果中不得使用。

八、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和(黄)

着色剂又称食用色素，用于赋予和改善食品的色泽。如果长期过量摄入，会加重肝脏和胃肠道的负担，对人体健康造成一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和检测值不得超过1。本次检出凉果类蜜饯中相同色泽着色剂（黄，为柠檬黄和日落黄）混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和检测值超标的原因，可能是生产企业对食品安全国家标准不了解而超限量添加多种相同色泽着色剂，也可能是在生产加工过程中未严格控制各相同色泽着色剂的用量。