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、阿维菌素：

阿维菌素是一种抗生素类药物，用于杀虫、杀螨、杀线虫，具有广谱、高效、低残留等特点。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，阿维菌素在豇豆中的最大残留限量值为0.05mg/kg。豇豆中阿维菌素超标的原因，可能是菜农对农药使用的安全间隔期不了解违规使用农药。食用阿维菌素超标的食品，可能引起四肢无力、肌肉震颤等症状，甚至还可能导致抽搐、昏迷等。

五、黄曲霉毒素B1：

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的物质，其毒性作用主要是对肝脏的损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定，花生油中的黄曲霉毒素B1均应≤20μg/kg。黄曲霉毒素B1是黄曲霉寄生曲霉产生的次生代谢产物的一种。它对包括人和若干动物具有较强的毒性，其危害性在于对人及动物肝脏等组织有破坏作用, 能诱使动物发生肝部、胃部等部位的癌症。黄曲霉毒素B1不合格的主要原因，可能是花生原料在种植、采收、运输及储存过程中受到黄曲霉霉菌污染，企业在生产时没有严格挑拣花生原料和进行相关检测等。

六、啶虫脒

啶虫脒是一种具有触杀，渗透和传导作用的吡啶类杀虫剂。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》( GB 2763-2019)中规定，普通白菜（如上海青、小青菜等）中啶虫脒残留限量值不得超过1mg/ kg 。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用啶虫脒超标的食品，可能对人体健康有一定影响。

七、营养标签-能量

标签标识是生产企业对消费者的一种直接的质量承诺，也是消费者了解商品内在质量和选择商品的一个指引。标签虽然不直接影响商品的内在质量，但在一定程度上存在着对消费者的误导，不规范的标签会让消费者造成误解，存在以次充好，扰乱市场秩序的现象。主要不合格原因:可能企业对标签标识的重视程度不够，未准确掌握《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）要求。本次抽检的1批次糕点实际能量值远低于签标示值，虚假信息会导致消费者的错误选择。

八、大肠菌群

大肠菌群数的高低，表明了粪便污染的程度，也反映了对人体健康危害性的大小，所以导致大肠菌群超标的主要原因是二次污染。如加工器具没有定期清洗消毒，操作人员在上完卫生间后洗手不彻底，个人卫生状况未达标，直接影响最终产品的卫生状况。如果大肠菌群严重超标，可能会引起肠道传染病或食物中毒。大肠杆菌群是评价食品卫生安全的重要指标之一，如严重超标，说明其卫生状况达不到安全要求。消费者如果使用大肠杆菌群超标的餐饮具，有可能引起呕吐、腹泻、肠胃感染等症状。餐具中检出大肠杆菌群的主要原因是产品清洗、灭菌不彻底，或存放过程中污染等原因导致。

九、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，氧乐果在豆类蔬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。

十、毒死蜱：

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。《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，毒死蜱在瓜类蔬菜中的最大残留限量为0.02mg/kg。毒死蜱对鱼类及水生生物毒性较高，在土壤中残留期较长。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，肝脏负担严重超标，长期的超负荷工作会导致肝脏机能下降，引起肝硬化、肝积水等一些肝脏病变，从而降低肝脏的吸收分解功能，对人体健康有一定影响。

十一、镉(以Cd计)

镉是一种重金属元素，在冶金、塑料、电子等行业应用广泛，而辣椒中的镉主要来自环境污染。据悉，镉是一种能在人体和环境中长期蓄积的有毒重金属物质，通过食物进入人体是最主要的暴露途径。

造成辣椒镉超标的原因，可能是工业排出含镉的污水，污染了河水及农田。镉较其他重金属容易为辣椒所吸收

镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，主要累积在肝、肾、陕腺、甲状腺和骨骼中，使肾脏器官等发生病变，并影响人的正常活动，造成贫血、高血压等病症。

十二、铅(以Pb计)：

铅是最常见的重金属元素污染物之一，也是重金属污染中毒性较大的一种。土壤、空气和水源中都不同程度地含有一定量的铅，这些铅会通过空气、水源和土壤进入我们的食物中。

生姜中铅超标的原因，可能是生姜种植过程中对环境中铅元素的富集。一旦进入人体将很难排除。被人体吸收后有慢性中毒作用。对儿童的血铅负荷，神经行为功能进行相应研究后得出，长时期暴露于含铅环境的儿童有着反应缓慢，视觉迟钝之现像。能直接伤害人的脑细胞，特别是胎儿的神经系统，可造成先天智力低下；对老年人会造成痴呆等。 另外还有致癌、致突变作用。