附件2

部分不合格项目小知识

## （一）氟虫腈

## 氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂、杀虫谱广，对害虫以胃毒作用为主，兼有触杀和一定的内吸作用。《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为0.02 mg/kg。氟虫腈对人体的神经、消化和循环系统等有一定的毒副作用，长期摄入氟虫腈超标的蔬菜，会引起身体不适，比如头痛、头昏、腹泻等等。氟虫腈等农药残留在人体内不易分解，会导致体内毒素的累积。蔬菜中氟虫腈超标的主要原因可能是菜农在种植过程中为了快速控制虫害，增加了农药的使用次数或使用量或未到农药安全间隔期便采摘上市，致使上市销售的产品中残留量超标。

## （二）吡虫啉

吡虫啉是烟碱类超高效杀虫剂，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。《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值为0.05 mg/kg。若食用吡虫啉残留超标的食品，中毒严重者会出现昏迷、低血压等问题，对身体造成一定的危害。水果中吡虫啉超标的主要原因可能是果农在种植过程中为了快速控制虫害，增加了农药的使用次数或使用量或未到农药安全间隔期便采摘上市，致使上市销售的产品中残留量超标。

## （三）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，对姜蛆等有较好防效。《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，噻虫胺在香蕉中的最大残留限量值为0.02mg/kg；噻虫胺在杧果（芒果）中的最大残留限量值为0.04mg/kg；噻虫胺在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。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。蔬菜、水果中噻虫胺残留量超标的原因可能是果农/菜农为快速控制虫害，加大了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。

## （四）吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯，中文名唑菌胺酯、百克敏，为新型广谱杀菌剂，线粒体呼吸抑制剂，是甲氧基丙烯酸酯类杀菌剂之一，具有保护、治疗、叶片渗透传导作用。吡唑醚菌酯通过抑制孢子萌发和菌丝生长而发挥药效，具有保护、治疗、叶片渗透传导作用。《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，吡唑醚菌酯在杧果（芒果）中的最大残留限量值为0.05 mg/kg。吡唑醚菌酯对水生生物毒性极高，过量使用的吡唑醚菌酯转移到水塘等环境中会造成鱼虾等水生生物死亡。超剂量使用吡唑醚菌酯会在水果中产生残留，影响水果食用安全。食用超标食品一般不会导致吡唑醚菌酯的急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，对人体健康也有一定影响。水果中吡唑醚菌酯残留量超标的原因可能是果农为快速控制虫害，加大了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。

疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时的药物残留量超标。

**（五）二氧化硫残留量**

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体造成健康危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，二氧化硫残留量在酱腌菜中最大使用量为0.1g/kg，蔬菜制品中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为了提高产品色泽而超量使用二氧化硫，也可能是使用时不计量或计量不准确。

**（六）苯甲酸及其钠盐**

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）在腌渍的蔬菜中最大使用量为1.0g/kg，其他蔬菜制品中不得使用苯甲酸及其钠盐。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。

**（七）甲硝唑**

甲硝唑是硝基咪唑类抗菌药，对甲硝唑敏感的菌种有拟杆菌属、梭状芽孢杆菌属、产气荚膜梭菌、消化球菌属等。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，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时的药物残留量超标。

**（八）磺胺类总量**

磺胺类药物是一类抗菌谱较广、性质稳定、使用简便的人工合成的抗菌药。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，磺胺类（总量）在所有食品动物的肌肉及脂肪中的最高残留限量为100g/kg。

**（九）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。根据《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，豇豆中毒死蜱的最大残留限量分别为0.02mg/kg。少量的毒死蜱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。豇豆中毒死蜱残留量超标的原因，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。

**（十）灭蝇胺**

灭蝇胺是一种具有触杀功能的昆虫生长调节剂，干扰蜕皮和蛹化。对美洲斑潜蝇等有较好防效。豇豆中灭蝇胺残留量超标的原因：①为保证豇豆收成和良好卖相，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。

**（十一）恩诺沙星**

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。恩诺沙星残留量超标的原因：①在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量；②不遵守休药期规定。