附件2

 部分不合格项目小知识

##  （一）啶虫脒

## 啶虫脒属氯化烟碱类化合物，是一种新型杀虫剂。该药剂具有杀虫谱广、活性高等特点，对有机磷、氨基甲酸酯，以及拟除虫菊酯类等农药品种产生抗药性的害虫具有较好效果。在《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，啶虫脒在普通白菜中的最大残留限量为1mg/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。蔬菜中啶虫脒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）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。

**（三）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。

**（四）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。

## **（五）菌落总数**

菌落总数是指示性微生物指标，用以反映食品的卫生状况。《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717-2018）中规定，酱油一个样品中菌落总数的5次检测结果均不得超过5×10⁴CFU/mL，且至少2次检测结果不超过5×10³CFU/mL。酱油中菌落总数超标的原因，可能是生产企业所使用的原辅料初始菌落数较高；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

## **（六）联苯菊酯**

联苯菊酯是一种杀虫谱广、作用迅速，在土壤中不移动，对环境较为安全，残效期较长的拟除虫菊酯类杀虫剂。具有触杀、胃毒作用，无内吸、熏蒸作用。食用食品一般不会导致联苯菊酯的急性中毒，但长期食用联苯菊酯超标的食品，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，联苯菊酯在沃柑中的最大残留限量值为0.05mg/kg。沃柑中联苯菊酯残留量超标的原因，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。

**（七）2,4-滴和2,4-滴钠盐**

高浓度使用时是广谱的阔叶除草剂，低浓度使用时可作植物生长调节剂，具有促进生根、保绿、刺激细胞分化、提高坐果率等多种生理作用。它在较低浓度时作为植物生长调节剂使用，所以有一定保鲜作用，经营者为了让水果保存的时间更长，可能会用2,4- 滴和2，4-滴钠盐。《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，2,4-滴和2,4-滴钠盐在沃柑中的最大残留限量值为0.1mg/kg。沃柑中2,4- 滴和2，4-滴钠盐残留量超标的原因，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。