附件2

部分不合格项目小知识

**（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，对姜蛆等有较好防效。噻虫胺残留量超标的原因：①为快速控制虫害，加大用药量；②未遵守采摘间隔期规定。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。

## **（二）二氧化硫残留量**

二氧化硫具有漂白和防腐作用，可用于干菜、干果、腌菜和盐腌的鱼制品等不同种类的食物。二氧化硫可溶于水中，清洗和烹煮可除去食物中大部分二氧化硫。不过，对二氧化硫有过敏反应的人，在食用后可能会出现气喘、头痛或恶心等征状。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中对酱腌菜中二氧化硫残留量有明确规定，残留限量不应超过0.1g/kg；辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉中不得使用二氧化硫；其他香辛料调味品中二氧化硫残留限量不应超过≤0.15g/kg。上述类别食品中二氧化硫检测值超标的原因可能是生产加工过程未严格管控原料，或为了改善产品卖相超限量使用该类物质。

## **（三）镉(以Cd计)**

镉是一种蓄积性的重金属元素，可通过食物链进入人体。长期食用镉超标的食品，可能会对人体肾脏和肝脏造成损害， 还会影响免疫系统。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，辣椒中镉（以Cd计）的限量均值为 0.05mg/kg。食用农产品中镉（以Cd计）检测值超标的原因，可能是由于其生长过程中富集环境的镉元素。

## **（四）铅(以Pb计)**

铅是一种常见的重金属元素污染物，会严重危害人体健康。长期食用铅超标的食品，可能会对人体的血液系统、神经系统产生损害，尤其对儿童生长和智力发育的影响较大。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，铅（以Pb计）在根茎类蔬菜中的限量值为0.2mg/kg。姜中铅（以Pb计）检测值超标的原因，可能是在其生长过程中富集了环境中的铅。

## **（五）胭脂红**

胭脂红又名大红，亮猩红，为偶氮类合成着色剂，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入胭脂红超标的食品，存在健康风险。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，熏烧烤肉类不得使用胭脂红。烧鸭中检出胭脂红，可能是生产经营者为改善产品色泽、提高市场价值而违规使用，还可能是生产经营者掺假造假滥用色素。

## **（六）甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)**

甜蜜素又名环己基氨基磺酸钠，是一种甜味添加剂。如果经常食用甜蜜素含量超标的食品，会对人体的肝脏和神经系统造成危害。《食品安全国家标准 [食品添加剂使用标准](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/42543.html" \t "http://news.foodmate.net/2017/08/_blank)》（GB 2760-2014）中规定，自制发酵面制品中不得使用甜蜜素。包子和馒头中甜蜜素超标可能是由于原料带入或违规使用添加剂所致。

**（七）甲拌磷**

甲拌磷是一种高毒的内吸性杀虫剂、杀螨剂，具有触杀、胃毒、熏蒸等作用。《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，根茎类和薯芋类蔬菜中甲拌磷的最大残留限量为0.01mg/kg。胡萝卜中甲拌磷超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

**（八）噻虫嗪**

噻虫嗪，具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂。防治蚜虫、粉虱、蓟马、稻飞虱、稻褐蝽、粉蚧、蛴螬、科罗拉多马铃薯甲虫、跳甲、金针虫、步行虫、潜叶虫和一些鳞翅目害虫。急性毒性分级为低毒级。烟碱类杀虫剂。中毒可出现恶心、呕吐、头痛、乏力、心跳过速等。食用食品一般不会导致噻虫嗪的急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康也有一定影响。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中的规定，噻虫嗪在茄果类蔬菜中最大残留限量为0.10mg/kg。

## **（九）倍硫磷**

倍硫磷是一种广谱性中等毒性的有机磷杀虫剂，毒性等级中属中毒，有着比较强的渗透性，它适用于防治水稻、果树、蔬菜的多种害虫，对螨类也有效。《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，倍硫磷在豆类蔬菜中的最大残留限量为0.05mg/kg。豆类蔬菜中倍硫磷残留量超标的原因，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。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，加重肝脏负担，对人体健康带来危害。

**（十）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。

长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。

**（十一）联苯菊酯**

主要用于防治棉铃虫，棉红蜘蛛，桃小食心虫，梨小食心虫，山楂叶螨，柑桔红蜘蛛等20多种害虫。拟除虫菊酯类杀虫、杀螨剂。具有击倒作用强、广谱、高效、快速、长残效的特点，以触杀作用和胃毒作用为主，无内吸作用。大量接触联苯菊酯会对人体产生刺激作用，引起皮肤瘙痒、干燥、灼热感等过敏反应。长期暴露在联苯菊酯环境中的人可能会引发中毒症状，表现为头痛、恶心、呕吐、腹泻、眩晕等等症状，严重时还会导致肝、肾等内脏的损伤。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）中规定柑橘中联苯菊酯最大残留限量为0.05 mg/kg。

在日常生活中我们应避免过量的接触，以免损害身体健康。还要注意做好防护措施，尽可能减少对身体的危害，比如穿着防护服、手套等。