附件2

 部分不合格项目小知识

**（一）噻虫胺**

噻虫胺是一种全新结构的第二代烟碱类高效低毒杀虫剂，对害虫具有胃毒、触杀及内吸活性，用于叶面喷雾及土壤灌根处理，其施药后迅速被内吸，并传导到植株各部位。食品中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）规定，噻虫胺在姜中的最大残留限量值为 0.2mg/kg。)。噻虫胺超标的原因一是可能种植者没控制好农药用量，过量使用农药；二是可能种植者喷洒农药后，没过安全间隔期就让产品流入市场。

**（二）霉菌**

霉菌是评价食品卫生质量的指示性指标。如果食品中的霉菌严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还可能产生霉菌毒素；长期食用霉菌超标的食品，可能会危害人体健康。糕点中霉菌超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染，也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，还可能与产品储运条件不当有关。

**（三）二氧化硫残留量**

正常的干辣椒颜色一般是暗红色，绝对不会发亮。而“硫磺辣椒”颜色艳丽、偏黄、没有斑点，且发亮。经过硫磺熏蒸的辣椒不仅可以防潮湿、防腐烂和防霉，保存时间更长，卖相也更好。有些硫磺椒没有经过脱硫处理，这种辣椒二氧化硫含量严重超标。人体长期摄入二氧化硫及亚硫酸盐，不仅破坏食品中维生素B1，影响生长发育，易患多发性神经炎，出现骨髓萎缩等症状，引起慢性中毒，还能使钙形成不溶性物质, 影响人体对钙的吸收,促进机体钙流失。工业硫磺中含有的铅一旦进人人体就很难排出， 积累效应会危害造血机能，使胃肠道中毒，甚至还会毒害神经系统，铅对婴儿和孕妇的危害更为严重，血铅过高会影响儿童的身体和智力的发育。

**（四）2,4-滴和2,4-滴钠盐**

2，4-滴用为农用除草剂、植物生长调节剂。高浓度可以除草，低浓度可以有效地防止落花落果，亦是水果，蔬菜的防腐保鲜佳品。2,4-滴对许多动物有中等程度的急性毒性。可刺激胆碱能神经、减少胰岛素分泌、抑制肾上腺皮质激素形成、降低平滑肌张力、提高横纹肌的张力。该物质刺激皮肤、呼吸道和眼睛。高浓度时，该物质可能对神经系统有影响。神经系统症状有头痛，头晕，瞳孔缩小，肌颤或四肢痉挛，昏迷等。能引起惊厥。反复接触对肝、心脏有损害作用。对黏膜、皮肤有刺激性。口服出现明显的消化道刺激症状，严重者消化道出血。

**（五）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。

**（六）咪鲜胺和咪鲜胺锰盐**

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种广谱高效杀菌剂。急性毒性分级标准为低毒级，一般只对皮肤、眼有刺激症状，经口中毒低，无中毒报道。相关研究未见遗传毒性和致癌性。《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，山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐最大残留限量值为0.3 mg/kg。

**（七）安赛蜜**

安赛蜜，是一种食品甜味剂，甜度约为蔗糖的200倍。经常食用合成甜味剂超标的食品会对人体的肝脏和神经系统造成危害。

**（八）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。

**（九）铅(以Pb计)**

铅是一种慢性毒物，具有蓄积性，摄入铅含量超标的食品过多或长期食用，会蓄积在体内，影响大脑和神经系统。鲜蔬菜中铅检测值超标的原因：①生长过程中富集环境中的铅元素。蔬菜制品中检测值超标的原因：①生产企业使用的蔬菜原料中铅含量超标；②生产设备或包装材料中的铅迁移带入。

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。

**（十）甲氧苄啶**

甲氧苄啶为抗菌增效剂，常与磺胺类药物一起使用。甲氧苄啶残留量超标的原因：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。

长期食用甲氧苄啶超标的食品，可能会引起恶心、呕吐等症状。

**（十一）大肠菌群**

大肠菌群是指示性微生物，是国内外通用的食品污染常用指示菌之一，主要反映了产品的卫生学状况及受致病菌污染的可能性，食品餐饮具中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、致病性大肠杆菌等）污染的可能性较大。大肠菌群超标的原因：杀菌不彻底；原料、包装材料受污染；生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染；储存运输不当。

大肠菌群超标会引起腹泻、肠胃感染等危害人体健康安全。根据GB14934-2016《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》规定，大肠菌群在消毒餐（饮）具中为不得检出。