

附件 2

部分不合格项目小知识

（一）铅（以 Pb 计）

铅是最常见的重金属元素污染物之一，可通过食物链进入人体蓄积且排除缓慢。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，姜中铅的最大限量值为 0.2 mg/kg。姜中铅超标的原因，可能与生姜生长过程中富集环境中的铅元素有关。

（二）噻虫胺

噻虫胺是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。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。

（三）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为 0.05mg/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。水果中农药残留物超标主要原因是果农在农业发展过程中为了避免水果中病虫害侵袭导致的产量骤减，减少自身经济损失，长期使用高浓度农药，盲目增加农药的使用次数及使用量，使用禁限用农药，未按规定执行农药安全间隔期，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。

（四）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,姜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。

（五）过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂被氧化,过氧化值会逐步升高。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》(GB 19300-2014) 中规定,其他熟制坚果和籽类食品过氧化值(以脂肪计) $\leq 0.50\text{g}/100\text{g}$ 。食用过氧化值超标的食品可能会导致肠胃不适、腹泻等症状。一般情况下,氧化变质的炒货食品,消费者在食用过程中能明显辨别出哈喇等异味,需避免食用。造成过氧化值超标的原因可能是原料储存不当导致坚果与籽类的脂肪氧化、生产用油变质,或者储存过程中环境条件控制不当,导致产品酸败变质。

（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 0.3mg/kg。

（七）噻虫嗪

噻虫嗪具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂。能被迅速吸收到植物体内，并在木质部向顶传导。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。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。《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，噻虫嗪在豇豆中最大残留限量为 0.3mg/kg

（八）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，吡唑醚菌酯在芒果中的最大残留限量值为 0.05 mg/kg。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。