附件2

部分不合格项目小知识

## （一）毒死蜱

## 毒死蜱，又名氯蜱硫磷，是目前全世界使用最广泛的有机磷酸酯杀虫剂之一，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱残留超标的食品，可能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，豇豆中毒死蜱最大残留限量为0.02mg/kg。豇豆中毒死蜱超标，可能是菜农为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定所致。

## （二）2,4-滴和2,4-滴钠盐

2,4-滴和 2,4-滴钠盐，在较低浓度时作为植物生长调节剂使用，具有一定保鲜作用。其主要用途为除草剂或植物生长调节剂。长期食用2,4-滴和2,4-滴钠盐超标的食品，会损害中枢神经系统及肝肾等实质性脏器。《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，2,4-滴和2,4-滴钠盐在柑、橘中的最大残留限量值为0.1mg/kg。柑、橘中2,4-滴和2,4-滴钠盐超标的原因，可能是为了延长保存期限，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。

## （三）山梨酸及其钾盐(以山梨酸计）

山梨酸又名花秋酸，多用其钾盐。其抗菌性强，能抑制细菌、真菌和酵母的生长，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂山梨酸可参与体内正常代谢，几乎对人体无害。只要摄入量在食品安全限量范围内并不影响人体健康，如果长期大量服用，会对肝脏、肾脏、骨骼造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，在炸肉卷中的最大残留限量为0.075 g/kg。造成食品中山梨酸不合格的主要原因有：生产经营企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量、超范围使用，或者未准确计量。

## （四）恩诺沙星

恩诺沙星，又名恩氟奎林羧酸，属于氟喹诺酮类药物，化学合成广谱抑菌剂，在预防和治疗畜禽的细菌性感染及支原体病方面有良好效果。GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》中规定，恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）在牛、羊、猪、兔、禽和其他动物的肌肉中最高残留限量值为100μg/kg，在鸡蛋中不得检出。长期摄入喹诺酮类药物超标的动物性食品，可引起轻度胃肠道刺激或不适，头痛、头晕、睡眠不良等症状，大剂量或长期摄入还可能引起肝损害。监督抽检中发现部分水产品中检出恩诺沙星，原因可能是在水产养殖时非法使用所致。

## （五）土霉素/金霉素/四环素（组合含量）

土霉素、金霉素、四环素均属四环素类抗生素，常用于防治水产养殖病害。但违规超量使用或未遵守休药期会导致残留超标。

健康危害：长期摄入可能引起肠道菌群紊乱、肝脏损伤，增加抗生素耐药性风险，对儿童、孕妇及免疫力低下人群影响尤甚。依据《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019），土霉素+金霉素+四环素在虾中的组合残留总量限值为 100 μg/kg 。

## （六）噻虫胺

噻虫胺，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。土壤处理、叶面喷施和种子处理，防治水稻、玉米、油菜、果树和蔬菜、柑橘的刺吸式和咀嚼式害虫，如飞虱、椿象、蚜虫和烟粉虱。急性中毒可出现恶心、呕吐、头痛、乏力、躁动、抽搐等。食用食品一般不会导致噻虫胺的急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，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）中的规定，噻虫胺在茄果类蔬菜中最大残留限量为0.05mg/kg。圆椒（甜椒）中噻虫胺超标的原因，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，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

## （七）二氧化硫

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白和防腐作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫的残留。二氧化硫溶于水生成亚硫酸，亚硫酸对胃肠道有刺激作用，还会破坏食品中维生素B1，影响人体对钙的吸收。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、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 2760-2024）中规定，果脯类中二氧化硫残留量应≤0.35g/kg。

## （八）磺胺类(总量)

磺胺类药物是一种人工合成的抗菌谱较广、性质稳定、使用简便的抗菌药，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，广泛用于防治鸡球虫病。摄入磺胺类（总量）超标的食品，可能引起皮疹、药热等过敏反应。猪肉中磺胺类超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。长期摄入磺胺类超标的动物性食品，可能导致泌尿系统和肝脏损伤等健康危害。