部分不合格项目小知识

1. 克百威

克百威，又名呋喃丹，属于高毒农药，是一种广谱性杀虫、杀螨、杀线虫剂，不仅具有触杀、胃毒作用，并具有很强的内吸活性。少量的农药残留不会导致急性中毒，但长期食用农药残留超标的蔬菜，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，克百威在茄子中最大残留限量值为0.02mg/kg。克百威残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期。

1. 毒死蜱

毒死蜱又名氯吡硫磷，是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。毒死蜱对蜜蜂、鱼类等水生生物、家蚕有毒。相关研究未见遗传毒性和致癌性。少量的农药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。《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，毒死蜱在甘薯中最大残留限量值为0.02mg/kg。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。

1. 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯是一种拟除虫菊酯类杀虫剂，具有广谱、高效等特性。食用食品一般不会导致氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯的急性中毒，但长期食用氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标的食物，对人体健康也有一定的影响。《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，白萝卜和甘薯中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯的最大残留限量值为0.1mg/kg。氯氟氰菊酯和高效氯氟氰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。

1. 吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯为杀菌剂，属于甲氧基氨基甲酸酯类，通过抑制菌株的呼吸作用，进而达到杀菌的效果。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，对人体健康可能有一定影响。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，吡唑醚菌酯在荷兰豆（食荚豌豆）中最大残留限量值为0.02mg/kg。吡唑醚菌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。

1. 烯酰吗啉

烯酰吗啉，具有良好保护性能和抗芽孢形成的内吸性杀菌剂，对卵菌纲真菌具有杀灭作用，特别是霜霉科和疫霉属(但对腐霉属无效)，用于葡萄、马铃薯、番茄和其他作物。经口毒性低，无明显中毒症状，且尚未见中毒报道。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763—2021）中的规定，烯酰吗啉在荷兰豆中的最大残留限量值为0.15mg/kg。烯酰吗啉超标的原因，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。

1. 氟虫腈

氟虫腈是一种高活性的苯基吡唑类杀虫剂，在水和土壤中降解缓慢，对害虫以胃毒作用为主，兼有触杀和一定的内吸作用。通过食品摄入一般不会导致氟虫腈的急性中毒，但长期食用氟虫腈超标的食品，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，氟虫腈在小白菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。氟虫腈残留量超标的原因，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。

1. 恩诺沙星

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，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。长期使用或者过度使用可能导致在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，恩诺沙星在黄花鱼（海水鱼）和基围虾（海水虾）中最大残留限量值为100µg/kg。恩诺沙星残留量超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中为快速控制疫病而加大用药量或不遵守休药期规定。

1. 氟苯尼考

氟苯尼考是一种兽医专用酰胺醇类广谱抗菌药，用于敏感细菌所致的猪、鸡及鱼的细菌性疾病，尤其对呼吸系统及肠道感染疗效显著。氟苯尼考一般是通过饲料添加或者畜禽疾病治疗导致畜禽体内残留的积累。长期食用氟苯尼考残留超标的蛋品，对人体健康有一定风险。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，氟苯尼考在芒果螺（贝类）中最大残留限量值为100µg/kg。氟苯尼考残留量超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中为快速控制疫病而加大用药量或不遵守休药期规定。

1. 山梨酸及其钾盐

山梨酸及其钾盐抗菌性强，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，对人体健康也有一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，山梨酸及其钾盐不得使用于生湿面制品中。食品中山梨酸及其钾盐检验值超标的原因，可能是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使用，或者未准确计量。

十、铅

铅是最常见的重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素，可在人体内蓄积。长期摄入铅含量超标的食品，会对血液系统、神经系统产生损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）中规定，藻类制品（螺旋藻制品除外）中铅（以Pb计）的最大限量值为1.0mg/kg。藻类干制品中铅（以Pb计）检验值超标的原因，可能是生产企业使用的原料中铅含量超标；也可能是生产设备或包装材料中的铅迁移带入。

十一、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用甜味剂，其甜度是蔗糖的30-80倍，可用于蔬菜制品、饮料、果汁、冰激凌、糕点、蜜饯等食品。人体不吸收甜蜜素，几乎全部原样从粪便排出。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，包子（肉包）中不得使用甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)，甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)在酱腌菜中最大残留量限量值为1.0g/kg。食品中甜蜜素不合格的主要原因，可能是生产企业为增加产品甜味而超范围超限量使用；也可能是外购的原料带入；还可能是生产过程计量不准导致甜蜜素超标。

十二、诺氟沙星

诺氟沙星是氟喹诺类药物，属于第三代喹诺酮类抗菌药物，具有抗菌谱广、抗菌作用强、半衰期短、体内分布广、不易产生耐药性且与同类药物之间不存在交叉耐药等优点。对铜绿假单胞菌、大肠杆菌在内的多种革兰氏阴性和革兰氏阳性菌有高度的敏感性。《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）中规定，诺氟沙星在水鱼（甲鱼）的皮和肉、其他动物肌肉中最大残留限量值为2μg/kg。诺氟沙星残留量超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中为快速控制疫病而加大用药量或不遵守休药期规定。

十三、噻虫胺

噻虫胺是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用。急性毒性分级为微毒。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。我国《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，噻虫胺在荷兰豆（食荚豌豆）中最大残留限量值为0.01mg/kg。噻虫胺残留量超标的原因，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。

十四、呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点。对革兰阳性及阴性菌均有一定抗菌作用，包括沙门菌属、志贺菌属、大肠杆菌、肺炎克雷伯菌、肠杆菌属等，在一定浓度下对毛滴虫、贾第鞭毛虫也有活性。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）中规定，呋喃唑酮代谢物为食品动物中禁止使用的药品，在基围虾（海水虾）中不得检出。呋喃唑酮代谢物残留量超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中为快速控制疫病而加大用药量或不遵守休药期规定。