部分不合格项目的小知识

一、阿维菌素

阿维菌素是一种抗生素类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有广谱、高效、低残留等特点。《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，阿维菌素在小油菜中的最大残留限量为0.1 mg/kg，在豆角、菠菜中的最大残留限量为0.05 mg/kg，在草莓中的最大残留限量为0.02 mg/kg。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用阿维菌素残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

二、6-苄基腺嘌呤

6-苄基腺嘌呤是一种植物生长调节剂，可以促进植物体内的生物合成和转移，但对人体有一定的积累毒性。《关于豆芽生产过程中禁止使用 6-苄基腺嘌呤 等物质的公告》（国家食品药品监督管理总局、农业部、国家卫生和计划生育委员会公告2015年第11号）中要求，豆芽中禁止使用6-苄基腺嘌呤。豆芽作为一种食用量非常大的蔬菜，6-苄基腺嘌呤残留累积所产生的有害作用不容忽视。豆芽中检出6-苄基腺嘌呤的原因，可能是生产企业为了提高豆芽的产量、缩短生长周期、不生根只长茎，起到使豆芽粗壮、杀菌的作用而添加。

三、克百威

克百威是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有内吸、触杀、胃毒作用。《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，克百威在草莓中的最大残留限量为0.02 mg/kg。草莓中克百威超标的原因，可能是种植单位为有效控制虫害而违规使用。

四、毒死蜱

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的硫代磷酸酯类有机磷杀虫剂。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 2763-2019）中规定，毒死蜱在芹菜中的最大残留限量为0.05 mg/kg。《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，毒死蜱在菠菜中的最大残留限量为0.02 mg/kg。芹菜、菠菜中毒死蜱超标的原因，可能是种植单位为了控制虫害而违规使用。

五、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杀虫谱广，活性较高，药效迅速，对昆虫具有趋避、击倒及毒杀的作用，耐雨水冲刷，持效期长。《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，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在芹菜中的最大残留限量为0.5 mg/kg。少量的氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留不会引起人体急性中毒，但长期食用残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

六、地塞米松

地塞米松是一种人工合成的长效糖皮质激素，具有抗炎、抗毒素和抗过敏作用。《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，地塞米松在牛肉中最大残留限量值为1.0μg/kg。牛肉中地塞米松超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品中的药物残留量超标。长期食用地塞米松超标的食品，可能会在人体内蓄积，干扰人体的激素分泌体系和其它正常代谢。

七、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。《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（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）在水产品中的最高残留限量为100 μg/kg，在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。水产品、鸡蛋中恩诺沙星超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量；也可能是养殖户不遵守休药期规定，致使产品上市销售时残留超标。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致恩诺沙星在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。

八、甲硝唑

甲硝唑属于硝基咪唑类，是一种抗原虫和抗菌化学药物，用于治疗阿米巴病、贾第鞭毛虫病、细菌性阴道炎和厌氧菌感染。《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，甲硝唑在动物性食品中不得检出。鸡蛋样品中检出甲硝唑超标的原因，可能是养殖户未合理控制休药期。

九、氟苯尼考

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业农村部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。《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，氟苯尼考在产蛋家禽中禁用（禽蛋中不得检出）。鸭蛋中检出氟苯尼考的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。正常情况下消费者不必对鸭蛋中检出氟苯尼考过分担心，但长期食用氟苯尼考残留超标的食品，可能对人体健康有一定影响。

十、镉

镉（以Cd计）是一种蓄积性的重金属元素。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，镉在甲壳类中的最大限量值为0.5 mg/kg。水产品中镉超标的原因，可能是水产品养殖过程中对环境中镉元素的富集。长期食用镉超标的食品，可能对肾脏、肝脏和骨骼造成损害，还可能影响免疫系统。

十一、酸价

酸价（以脂肪计）主要反映食品中的油脂酸败程度。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，生干籽类中酸价（以脂肪计）（KOH）最大限量值为3mg/g。生干籽类酸价不合格主要原因是仓储条件控制不当，储存时间过长或过夏，富含的油脂氧化变质。