部分不合格项目的小知识

一、氟虫腈

　　氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂、杀虫谱广，对害虫以胃毒作用为主，兼有触杀和一定的内吸作用。氟虫腈杀虫谱广，具有触杀、胃毒和中度内吸作用。既能防治地下害虫，又能防治地上害虫。既可用于茎叶处理和土壤处理，又可用于种子处理。农业部规定，自2009年10月1日起，除卫生用杀虫剂、玉米等部分旱田种子包衣剂外，在我国境内停止销售和使用用于其他方面的含氟虫腈成分的农药制剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）规定，油麦菜中氟虫腈的最大残留限量为0.02mg/kg。

二、吡虫啉

吡虫啉属氯化烟酰类杀虫剂，具有广谱、高效、低毒等特点。长期食用吡虫啉超标的食品，可能对人体产生危害。《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，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg。香蕉中吡虫啉超标的原因，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，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。

三、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯又叫三氟氯氰菊酯，高效氯氟氰菊酯是其同分异构体。氯氟氰菊酯是中等毒杀虫剂，具有杀虫广谱、高效、速度快、持效期长的特点。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在芹菜中的残留限量值为0.5mg/kg。造成芹菜中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯不合格的原因可能是种植户为快速控制虫害而违规使用。

四、铝的残留量(干样品，以Al计)

铝的残留量是作为评判含铝添加剂使用量的重要指标，食品中含铝是由于制作过程中使用含铝添加剂所致，如明矾等，其作用是使食品膨松酥脆，根据GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中的要求，油炸面制品中铝的残留量限值为100mg/kg，有的食品企业片面追求口感，超标添加食品添加剂 ，导致铝超标食品危害人们的健康

铝是一种低毒金属元素，不会导致急性中毒，但人体摄入后仅有10%－15%能排泄到体外，大部分会在体内蓄积，与多种蛋白质、酶等人体重要成分结合，影响体内多种生化反应，长期摄入会损伤大脑，导致痴呆，还可能出现贫血、骨质疏松等疾病，尤其对身体抵抗力较弱的老人、儿童和孕妇产生危害，可导致儿童发育迟缓、老年人出现痴呆，孕妇摄入则会影响胎儿发育。