附件3

部分不合格检验项目小知识

一、6-苄基腺嘌呤

6-苄基腺嘌呤（6-BA）是一种植物生长调节剂，曾在豆芽生产中被广泛使用。《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》（2015年 第11号）中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出6-苄基腺嘌呤（6-BA）的原因，可能是生产者为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，违规使用相关农药。

二、吡虫啉

吡虫啉是一种烟碱类内吸性杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留特性，主要用于防治刺吸式口器害虫，如蚜虫、飞虱、粉虱、叶蝉、蓟马；可用于茶树中防治茶小绿叶蝉。《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，香蕉中吡虫啉的最大残留限量为0.05mg/kg。香蕉中检出吡虫啉超标，可能是在种植过程中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、啶虫脒

啶虫脒是一种具有触杀、胃毒和内吸传导作用的新型吡啶类杀虫剂，主要用于防治半翅目（特别是蚜虫）、缨翅目和鳞翅目害虫。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用啶虫脒超标的食品，可能对人体健康有一定影响。GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定，啶虫脒在辣椒中的最大残留限量值为0.2mg/kg，在普通白菜中的最大残留限量为1mg/kg。辣椒、普通白菜中啶虫脒超标的原因，可能是在种植过程中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。

四、噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸活性。主要用于水稻、蔬菜、果树及其他作物上防治蚜虫、叶蝉、蓟马、飞虱等半翅目、鞘翅目、双翅目和某些鳞翅目类害虫的杀虫剂。GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，噻虫胺在根茎类蔬菜中的最大残留限量为0.2mg/kg，在芹菜中的最大残留限量为0.04mg/kg，在辣椒中的最大残留限量为0.05mg/kg，在香蕉中的最大残留限量为0.02mg/kg。生姜、辣椒、芹菜、香蕉中噻虫胺超标，原因可能是在种植过程中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。

五、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。《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，毒死蜱在普通白菜、韭菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。普通白菜、韭菜中毒死蜱超标的原因，可能是在种植过程中个别农户违规使用了含毒死蜱的药物所致。

六、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。《农业部公告第199号》明确规定克百威不得用于蔬菜、果树、茶叶、中草药材上。《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，鳞茎类、叶菜类类蔬菜中克百威的最大残留限量为0.02mg/kg。普通白菜、韭菜中克百威超标，其可能是种植户在种植过程中违规使用了含克百威的药物所致。

七、联苯菊酯

联苯菊酯属中等毒性，具有触杀和胃毒作用，无内吸和熏蒸活性。联苯菊酯击倒速度快，残效期长，杀虫谱广，对螨也有较好防效。主要用于防治各种鳞翅目幼虫、粉虱、蚜虫、植食性叶螨。GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，橙中联苯菊酯的最大残留限量为0.05mg/kg。橙中联苯菊酯超标原因可能是在种植过程中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。

八、噻虫嗪

噻虫嗪是一种全新结构的第二代烟碱类高效低毒杀虫剂，对害虫具有胃毒、触杀及内吸活性，用于叶面喷雾及土壤灌根处理；其施药后迅速被内吸，并传导到植株各部位，对刺吸式害虫如蚜虫、飞虱、叶蝉、粉虱等有良好的防效；对杀灭茶树小绿叶蝉有效，与联苯菊酯配合，对黑刺粉虱有效。GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，生姜中噻虫嗪的最大残留限量为0.3mg/kg，香蕉中噻虫嗪的最大残留限量为0.02mg/kg。生姜、香蕉中噻虫嗪超标，原因可能是在种植过程中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。

九、大肠菌群

大肠菌群是食品卫生状况的指示菌，如果大肠菌群超标，说明产品的卫生状况达不到基本的卫生要求；此外，食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌等）污染的可能性较大。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）规定，消毒餐（饮）具的大肠菌群不得检出。消毒餐饮具中检出大肠菌群，可能是由于食饮具未用洁净水充分清洗，或者个别产品消毒不彻底所致。

十、地西泮

地西泮又称安定，是一种中枢神经系统镇静剂，主要用于人和动物镇静、催眠、癫痫的治疗；畜牧生产中作动物抗应激的药物，除此之外亦被大量非法用作动物增重促进剂；当正常人摄入这些药物后，肝脏负担加重，头脑长期昏昏沉沉，记忆受影响，同时运动神经和肌肉功能受到抑制。GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》规定，地西泮允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出。鲤鱼检出地西泮，原因可能是养殖者在养殖过程中使用了含地西泮的药物所致；此外，餐饮环节为降低新鲜活鱼对外界的感知能力，降低新陈代谢，保证其经过运输后仍然鲜活也有可能使用地西泮。

十一、氟苯尼考

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业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）规定，猪肉中氟苯尼考的残留限量为300μg/kg，家禽产蛋期禁用氟苯尼考。猪肉、鸡蛋中氟苯尼考超标，原因包括：一可能是养殖环节未严格控制休药期或超量使用兽药，从而导致产品中药物残留超标；二是养殖者所使用的饲料不合格，饲料中含有药物成分，从而导致兽残超标。

十二、甲硝唑

甲硝唑是硝基咪唑类抗菌药，与常用抗生素合成无拮抗作用，可以治疗蛋鸡腹膜炎、弧菌性肝炎、组织滴虫病等。长期食用甲硝唑超标的鸡蛋，可能在人体内蓄积，产生消化道症状、神经系统症状、皮肤症状等。《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，甲硝唑允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出。鸡蛋中检出甲硝唑的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药所致。

十三、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂，即我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在消毒企业中广泛使用，但是如果餐（饮）具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐（饮）具上的残留，对人体健康产生不良影响。GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》中规定采用化学消毒法的餐（饮）具的阴离子合成洗涤剂应不得检出。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂的原因，可能是部分单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水冲洗或餐具漂洗池内清洗用水重复使用或餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。

十四、镉

镉是一种蓄积性的重金属元素，可通过食物链进入人体。长期食用镉超标的食品，可能会对人体肾脏和肝脏造成损害，还会影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，镉（以Cd计）在鲜、冻水产动物（甲壳类）中的限量值为0.5mg/kg。虾蛄中镉超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素所致。

十五、过氧化值

过氧化值体现的是油脂中过氧化物的含量；过氧化值增高，表明其中过氧化物增多，过氧化物的增多，将导致油脂成分的氧化劣变，产生大量的低分子醛酮等对人体有害的物质，降低了油脂及含油产品的营养价值。GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》规定，油炸方便面面饼的过氧化值要求≤0.25g/100g（以脂肪计）；GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》规定，熟制葵花籽的过氧化值要求≤0.80g/100g。方便面、瓜子的过氧化值超标，原因可能包括：一是原料储存不当导致坚果与籽类的脂肪氧化；二是加工工艺存在问题，加工过程中导致过氧化值超标；三是运输、储存过程中环境条件控制不当，导致过氧化值超标。

十六、黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是黄曲霉、寄生曲霉等产生的代谢产物，黄曲霉毒素B1多在农作物因潮湿发霉变质时产生；其摄入量过多则可能引起一些中毒症状。GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》规定，花生及其制品中黄曲霉毒素B1的限量为20μg/kg。花生制品中黄曲霉毒素B1超标，原因包括：一是原料质量较差，原料在种植、采收、运输及储存过程中受到黄曲霉等污染，在适宜的气温和湿度等条件下产生毒素；二是产品储存不当、产品受污染等导致霉菌等快速繁殖，造成成品花生制品中黄曲霉毒素B1超标。

十七、水胺硫磷

水胺硫磷属于胆碱酯酶抑制剂，具有触杀和胃毒作用，是一种广谱性有机磷类杀虫、杀螨剂，兼有杀卵作用。水胺硫磷为高毒农药，禁止用于果、菜、烟、茶、中草药植物上。食用少量含有水胺硫磷的食品一般不会导致急性中毒，但长期食用水胺硫磷超标的食品，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）中规定，水胺硫磷在茄果类蔬菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。茄子中水胺硫磷残留量超标的原因，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。

十八、4-氯苯氧乙酸钠

4-氯苯氧乙酸钠又称防落素、保果灵，是一种植物生长调节剂，具有防止落花落果、抑制豆类生根、调节植株内激素平衡等作用。《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》（2015年 第11号）中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出4-氯苯氧乙酸钠的原因，可能是生产者为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

十九、克伦特罗

克伦特罗属于β-兴奋剂类药物，可促进动物体蛋白质沉积、促进脂肪分解抑制脂肪沉积、提高瘦肉率和增重，因此被称为“瘦肉精”。长期食用检出克伦特罗的动物性食品，可能引起人体四肢、面、颈部骨骼肌震颤及心悸、心动过速、乏力、头痛、恶心、呼吸困难等。《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第四批）》（整顿办函〔2010〕50号）中规定，β-兴奋剂类药物（盐酸克伦特罗、莱克多巴胺等）为食品中可能违法添加的非食用物质（在动物性食品中不得检出）。羊肉中检出克伦特罗的原因，可能是在养殖过程中为提高瘦肉率、增重和提高饲料转化率而违规使用。

二十、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717—2018）中规定，酱油同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过50000CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过5000CFU/g。酱油中菌落总数超标的原因，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程中的卫生条件，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。