附件4

不合格项目小知识

**一、挥发性盐基氮**

挥发性盐基氮是动物性食品由于酶和细菌的作用，在腐败过程中，使蛋白质分解而产生的氨以及胺类等碱性含氮物质。挥发性盐基氮与动物性食品腐败变质有关，是食品鲜度的主要指标，其含量越高，表明氨基酸被破坏的越多，食品营养价值受到影响。《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707—2016）中规定，挥发性盐基氮在鲜（冻）畜、禽产品中的最大限量值为15mg/100g。《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733—2015）中规定，海水虾最大限量值为30mg/100g；海蟹最大限量值为25mg/100g；淡水鱼虾最大限量值为20mg/100g；冷冻贝类最大限量值为15mg/100g。挥发性盐基氮在挥发性盐基氮超标可能为食品运输及销售过程时间过长、温度过高、保存不当所致。

**二、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯**

氯氰菊酯和高效氯氰菊酯是一种非内吸性杀虫剂，具有触杀、胃毒作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氯氰菊酯和高效氯氰菊酯超标的食品，对人体健康可能有一定影响。韭菜中氯氰菊酯和高效氯氰菊酯超标的原因，可能是为控制病情不遵守休药期规定，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、吡虫啉**

吡虫啉是烟碱类超高效杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留，害虫不易产生抗性，并有触杀、胃毒和内吸等多重作用。害虫接触药剂后，中枢神经正常传导受阻，使其麻痹死亡。产品速效性好，药后1天即有较高的防效，残留期长达25天左右。药效和温度呈正相关，温度高，杀虫效果好。主要用于防治刺吸式口器害虫。《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，香蕉中的最大残留限量为0．05mg／kg。不慎食用和长期过量食用吡虫啉超标的食物对人体有害。吡虫啉超标的原因可能是由于种植户未严格按照农业使用安全间隔期进行采摘所致。