附件2

关于不合格检验项目的说明

一、2,4-滴和2,4-滴钠盐

2,4-滴和2,4-滴钠盐是一种植物生长调节剂类物质，有促进细胞分裂、防止落花、提高座果率、促进果实膨大，增加产量、形成少籽或无籽果实、早熟等作用。根据GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的要求，柑、橘中2,4-滴和2,4-滴钠盐应≤0.1 mg/kg。长期摄入2,4-滴和2,4-滴钠盐超标的农产品，会对人体内脏造成伤害，造成不可逆的损伤。柑、橘中2,4-滴和2,4-滴钠盐超标的原因可能是农户未按照要求超量使用农药。

二、黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的物质，其毒性作用主要是对肝脏的损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定，花生油中的黄曲霉毒素B1均应≤20μg/kg。黄曲霉毒素B1是黄曲霉寄生曲霉产生的次生代谢产物的一种。它对包括人和若干动物具有较强的毒性，其危害性在于对人及动物肝脏等组织有破坏作用, 能诱使动物发生肝部、胃部等部位的癌症。黄曲霉毒素B1不合格的主要原因，可能是花生原料在种植、采收、运输及储存过程中受到黄曲霉霉菌污染，企业在生产时没有严格挑拣花生原料和进行相关检测等。

1. 乙酰甲胺磷

乙酰甲胺磷又名高灭磷，具有胃毒和触杀作用，并可杀卵，有一定的熏蒸作用，是缓效型杀虫剂，适用于蔬菜、茶树、烟草、果树等作物，防治多种咀嚼式、刺吸式口器害虫和害螨及卫生害虫。但保管及使用不当可引起人畜中毒，可以抑制人体的胆碱酯酶活性，导致神经生理功能紊乱，出现头晕、恶心、呕吐、大汗等症状。超标的原因《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，四季豆中倍硫磷的最大残留限量值为0.02mg/kg。

四季豆中乙酰甲胺磷残留量超标的原因，可能为种植过程中违规使用，或种植过程中使用乙酰甲胺磷农药产生降解物所导致。

四、阿维菌素

阿维菌素是一种抗生素类药物，用于杀虫、杀螨、杀线虫，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—2016）中规定，阿维菌素在豇豆中的最大残留限量值为0.05mg/kg。豇豆中阿维菌素超标的原因，可能是菜农对农药使用的安全间隔期不了解违规使用农药。食用阿维菌素超标的食品，可能引起四肢无力、肌肉震颤等症状，甚至还可能导致抽搐、昏迷等。

五、菌落总数

菌落总数为指示性微生物，主要反映了产品的卫生学状况及受致病菌污染的可能性。食品的菌落总数严重超标，说明其产品的卫生状况达不到基本的卫生要求，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。消费者食用微生物超标严重的食品，很容易患痢疾等肠道疾病，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康安全。

菌落总数超标的主要原因可能有以下三个：一、加工过程杀菌不彻底；原料、包装材料受污染；二、生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境 的污染；三、储存运输不当。