附件3：

**关于不合格检验项目的说明**

一、噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜蛆等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。噻虫胺残留量超标的原因，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。

二、噻虫嗪

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫、蛴螬等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，噻虫嗪在豇豆中的最大残留限量值为0.3mg/kg，在香蕉中的最大残留限量值为0.02mg/kg。噻虫嗪残留量超标的原因，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。

三、镉（以Cd计）

镉是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，镉在新鲜蔬菜中的限量值为0.5mg/kg。镉超标的原因，可能是其种植过程中富集环境中的镉元素。镉对人体具有慢性蓄积性的危害，长期摄入镉含量超标的食品，可能导致肾脏和骨骼损伤等健康危害。

四、恩诺沙星

恩诺沙星，又名恩氟奎林羧酸，属于氟喹诺酮类药物，化学合成广谱抑菌剂，在预防和治疗畜禽的细菌性感染及支原体病方面有良好效果，广泛应用于畜牧、水产等养殖业中。恩诺沙星不合格的主要原因是为提高防治效果，在生长过程中由于缺乏相应的理论指导普遍存在药物滥用、随意添加，没有经过合理的休药期或在运输过程中超量添加导致。长期摄入喹诺酮类药物超标的动物性食品，可引起轻度胃肠道刺激或不适，头痛、头晕、睡眠不良等症状，大剂量或长期摄入还可能引起肝损害。

五、灭蝇胺

灭蝇胺是一种具有触杀功能的昆虫生长调节剂，干扰蜕皮和蛹化，对美洲斑潜蝇等有较好防效。长期食用灭蝇胺超标的食品，可能对人体健康有一定影响。灭蝇胺超标的原因，可能是为保证产品收成和良好卖相，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。

六、过氧化值(以脂肪计)

过氧化值主要反映油脂的被氧化程度，是油脂酸败的早期指标。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。

坚果与籽类食品中过氧化值(以脂肪计)超标的原因，可能是产品用油已经变质，也可能是原料中的脂肪已经被氧化，还可能与产品储存条件控制不当有关。

七、霉菌

霉菌是丝状真菌的俗称，是自然界中常见的真菌。霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。受到霉菌和霉菌毒素污染的食品，会引起食品变质和食用中毒。

霉菌是一种生命力极为旺盛的微生物，能通过皮肤、呼吸道等途径使人患病。霉菌产生的毒素危害更大，能够损伤肝、肺、肾脏等重要器官，具有致癌、导致胎儿畸形等作用。

霉菌超标原因可能是加工用原料受霉菌污染，或者是产品存储、运输条件控制不当导致产品被霉菌污染。