附件16

关于部分抽检项目的说明

一、甲基异柳磷

甲基异柳磷属高毒性的硫代磷酸酯类有机磷农药，是高毒、高效、广谱的内吸性杀虫杀螨剂。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲基异柳磷超标的食品，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，甲基异柳磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.01mg/kg。豇豆中甲基异柳磷残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

二、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐

甲氨基阿维菌素苯甲酸盐是一种大环内酯类杀虫剂，具有触杀、胃毒和组织渗透作用，对豇豆中蓟马、豆荚螟等有较好防治效果。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲氨基阿维菌素苯甲酸盐超标的食品，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，甲氨基阿维菌素苯甲酸盐在豆类蔬菜（菜豆、菜用大豆除外）中的最大残留限量值为0.015mg/kg。豇豆中甲氨基阿维菌素苯甲酸盐残留量超标的原因，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）在蟹中的限量值为0.5mg/kg。镉（以Cd计）检测值超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素导致。

四、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。《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，氟虫腈在叶类蔬菜中的最大残留限量为0.02 mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

五、氯霉素

氯霉素是酰胺醇类抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。氯霉素残留一般不会导致对人体的急性毒性作用；长期大量摄入氯霉素残留超标的食品，可能在人体内蓄积，产生耐药并对同类药物有交叉耐药，引起胃肠道症状、肝功能异常、血液系统异常等。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）中将氯霉素列为在食品动物中禁止使用的药品及其他化合物，在食品动物中不得检出。鸡 中检出氯霉素的原因，可能是在养殖过程中违规使用。

六、大肠埃希氏菌

大肠埃希氏菌则是肠出血性大肠杆菌的代表菌株，该菌感染剂量极低，科产生大量的Vero毒素，能引起人的出血性腹泻和肠炎。大肠埃希氏菌超标的原因，可能是生产企业操作人员卫生意识不强，不按生产要求进行操作；加工环境和用具卫生不达标；没有按食品相应的要求进行储存和运输等，比如食物冷藏、冷冻不当，导致快速繁殖。

七、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂的主要活性成分是十二烷基苯磺酸钠，是一种低毒的化学物质，是我们日常生活中经常用的洗洁精的主要成分。如果餐饮具清洗消毒流程控制不当，冲洗不足，会造成洗涤剂在餐具上残留，对人体健康可能产生不良影响。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）在消毒餐（饮）具中不得检出。