部分不合格项目的小知识

一、噻虫胺

噻虫胺是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用。急性毒性分级为微毒。急性中毒可出现恶心、呕吐、头痛、乏力、躁动、抽搐等。《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，豇豆中噻虫胺的最大残留限量为0.01mg/kg，芹菜中噻虫胺的最大残留限量为0.04mg/kg。食用食品一般不会导致噻虫胺的急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康也有一定影响。

二、多菌灵

多菌灵是一种广谱性杀菌剂，对多种作物由真菌引起的病害具有防治效果。急性毒性分级标准为实际无毒级。《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，荷兰豆中多菌灵的最大残留限量为0.02mg/kg。长期食用多菌灵超标的食品，对人体健康可能产生的危害尚无明确证据。

1. 氟虫腈

氟虫腈是一种高活性的苯基吡唑类杀虫剂，该农药及其代谢物在水和土壤中降解缓慢，对生态环境造成一定的影响，急性毒性分级标准为中等毒，中毒表现主要为神经系统兴奋，症状包括头痛、恶心、呕吐、烦躁、双手麻木、四肢抽搐、呼吸困难等。《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，普通白菜和豇豆中氟虫腈的最大残留限量均为0.02mg/kg，动物研究表明，氟虫腈在生殖发育毒性、慢性毒性、神经毒性和致癌性试验方面均有一定的不良作用。

四、噻虫嗪

噻虫嗪是一种具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂，急性毒性分级为低毒级。中毒可出现恶心、呕吐、头痛、乏力、心跳过速等。《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，豇豆中噻虫嗪的最大残留限量为0.3mg/kg，食用食品一般不会导致噻虫嗪的急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康也有一定影响。

五、脱氢乙酸

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强，在高剂量使时能抑制细菌。脱氢乙酸毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全的。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。

1. 菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。其卫生学意义主要是：一是作为食品被微生物污染程度，即清洁状态的标志，反映食品在生产过程中的卫生状况；二是预测食品耐保藏性。一般来讲，食品中菌落总数数量越多，食品腐败变质的速度就越快。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；还会加速食品的腐败变质，可能危害人体健康。