**关于部分不合格项目说明**

1、氧乐果

氧乐果（omethoate），是一种广谱高效的内吸性有机磷农药，为无色透明油状液体，有大蒜样特殊臭味，碱性条件下易分解，有良好的触杀和胃毒作用，主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。氧乐果急性毒性经口试验大鼠LD50 为25mg/kg bw，急性毒性分级为剧毒级，中毒机制是抑制体内胆碱酯酶活性，从而失去分解乙酰胆碱的功能，致使乙酰

胆碱在生理部位积聚，发生胆碱能神经功能紊乱的一系列症状，中毒后发病迅速，可出现多汗、流涎、恶心、呕吐、腹痛、瞳孔缩小、视物模糊、震颤、肌肉痉挛，严重者可因呼

吸中枢麻痹而死亡。食用食品一般不会导致氧乐果的急性中毒，但长期食用氧乐果超标的食品，对人体健康也有一定影响。

2、芹菜中百菌清超标

百菌清，又名2,4,5,6-四氯-1,3-苯二腈，是一种广谱[保护性杀菌剂](https://baike.baidu.com/item/%E4%BF%9D%E6%8A%A4%E6%80%A7%E6%9D%80%E8%8F%8C%E5%89%82/3809868?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/_blank)，对多种作物真菌病害具有预防作用。2017年10月27日，世界卫生组织国际癌症研究机构公布的致癌物清单初步整理参考，百菌清在2B类致癌物清单中。该批次芹菜检测出百菌清含量为13.6mg/kg，标准要求为≤5mg/kg。

3、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸（dehydroacetic acid）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，为苯甲酸钠的2~10 倍，在高剂量使用时能抑制细菌。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。脱氢乙酸超标的原因可能是个别生产经营企业为防止食品腐败变质，超量使用了该添加剂，或者其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高；也可能是在添加过程中未计量或计量不准。

4、糖精钠（以糖精计）

糖精钠（soluble saccharin），无色结晶或稍带白色的结晶性粉末，无臭或微有香气，甜度为蔗糖的200~700 倍。糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂。糖精钠在人体内不被吸收，不产生热量，大部分经肾排出而不损害肾功能，不改变体内酶系统的活性。但食用较多的糖精钠，会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退；使用量过大时有金属苦味。

# 5、过氧化值

过氧化值是表示油脂和脂肪酸等被氧化程度的一种指标。用来说明样品是否因已被氧化而变质。《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB2730-22015）中规定，火腿、腊肉、咸肉、香（腊）肠的过氧化值不超过0.5g/100g，腌腊禽制品的过氧化值不超过1.5g/100g。过氧化值超标可能主要与个别企业所使用的原辅料油质量问题不过关，或者使用的原料肉存储时间较长，以及产品存储时间过长等有关。

# 6、倍硫磷

倍硫磷（fenthion），具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药。用于大豆、棉花、果树（包括柑橘）、蔬菜、水稻、茶树、甘蔗、葡萄、橄榄、甜菜、烟草、观赏植物等作物防治鳞翅目幼虫，蚜虫、叶蝉、飞虱、蓟马、果实蝇、潜叶蝇及一些介壳虫。对叶螨类有一定药效。还可用于公共场所和家畜圈舍防治苍蝇，蚊子，蟑螂，跳蚤，蚂蚁，蜱，虱等卫生害虫和动物体外寄生虫。雄、雌大鼠急性经口LD50约250 mg/kg，急性毒性分级为中毒级，中毒机制是抑制体内胆碱酯酶活性，从而失去分解乙酰胆碱的功能，致使乙酰胆碱在生理部位积聚，发生胆碱能神经功能紊乱的一系列症状，包括恶心、呕吐、腹痛、视力模糊、瞳孔缩小、震颤、肌肉痉挛，严重者可因呼吸中枢麻痹而死亡。食用食品一般不会导致倍硫磷的急性中毒，但长期食用倍硫磷超标的食品，对人体健康也有一定影响。

联合国粮农组织和世界卫生组织农药残留联席会议（JMPR）于1995年制定了其每日允许摄入量（ADI）为0.007mg/kg bw，我国《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021版）中ADI值亦为0.007 mg/kg bw。

# 7、吡虫啉

吡虫啉（imidacloprid），内吸性杀虫剂，可层间传导，具有触杀和胃毒作用。容易被植物吸收，并在植物体内重新分配，有很好的根部内吸活性。防治刺吸式口器害虫，包括稻飞虱、叶飞虱、蚜虫、蓟马和粉虱。也可防治土壤害虫、白蚁和一些叮咬害虫，如稻水象甲和马铃薯甲虫。对线虫和螨没有活性。雄、雌大鼠急性经口LD50约450 mg/kg，急性毒性分级为中毒级。属于烟碱类高效杀虫剂，作为错误的神递质与乙酰胆碱受体结合，干扰神经系统中起重要作用的乙酰胆碱的正常功能，使神经传输保持开放状态，引起异常兴奋。中毒症状为恶心、呕吐、头疼、疲倦、心跳过速等，严重者丧失知觉、呼吸衰竭、肝脏和肾脏功能紊乱。食用食品一般不会导致吡虫啉的急性中毒，但长期食用吡虫啉超标的食品，对人体健康也有一定影响。

联合国粮农组织和世界卫生组织农药残留联席会议（JMPR）于2001年制定了其每日允许摄入量（ADI）为0.06 mg/kg bw，我国《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021版）中ADI值亦为0.06 mg/kg bw。

# 8、克百威

克百威是一种具有内吸、触杀和胃毒作用的氨基甲酸酯类杀虫剂。《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，柑橘类水果中克百威残留限量值不得超过0.02mg/kg。柑中克百威不合格的原因可能是：部分菜农安全意识不强，使用的农药质量不符合要求，或农药中混有限用农药成分，农户使用后导致超标，或是在使用常规农药时，农药未过降解期就急于将农作物采收上市，造成了残留超标。克百威对人、畜属高毒杀虫剂，人体中毒症状主要有头昏、头痛、乏力、面色苍白、呕吐、多汗、流涎、瞳孔缩小、视力模糊。对体内胆碱酯酶有抑制作用，使其丧失分解乙酰胆碱的能力，造成体内乙酰胆碱的蓄积而中毒等

克百威是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有内吸、触杀、胃毒作用，并有一定的杀卵作用。《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，蔬菜中克百威残留限量值不得超过0.02mg/kg。蔬菜中克百威不合格的原因可能是：部分菜农安全意识不强，使用的农药质量不符合标准要求，农户使用后导致蔬菜中克百威超标，或是在使用常规农药时，农药未过降解期就急于将农作物采收上市，造成了残留超标。克百威不易降解，容易造成环境污染。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。进一步增大用量才能达到预想的效果，但是过量使用农药会导致农药残留超标的现象。

# 9、噻虫胺

噻虫胺（clothianidin），具有根内吸活性和层间传导性。土壤处理、叶面喷施和种子处理，防治水稻、玉米、油菜、果树和蔬菜、柑橘的刺吸式和咀嚼式害虫，如飞虱、椿象、蚜虫和烟粉虱。雌雄大鼠急性经口LD50> 5000mg/kg，急性毒性分级为低毒级。烟碱类杀虫剂，作为错误的神递质与乙酰胆碱受体结合，干扰神经系统中起重要作用的乙酰胆碱的正常功能，使神经传输保持开放状态，引起异常兴奋。中毒症状为恶心、呕吐、头疼、疲倦、躁动、抽搐等，严重者丧失知觉、呼吸衰竭、肝脏和肾脏功能紊乱等。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。

联合国粮农组织和世界卫生组织农药残留联席会议（JMPR）2010年制定了其每日允许摄入量（ADI）为0.1 mg/kg bw，我国《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021版）中ADI值亦为0.1 mg/kg bw。

# 10、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯（cyhalothrin），是一种广谱、高效拟除虫菊酯类杀虫剂，以触杀和胃毒作用为主，无内吸作用，被广泛用于农林业和卫生害虫的防治。但由于其不易降解，对鱼类、蜜蜂、蚕和蚯蚓都有剧毒，对生态环境有一定影响。经口急性毒性试验表明大鼠经口LD50大于50 mg/kg bw，急性毒性分级标准为中等毒性，中毒表现有头痛、头昏、恶心、呕吐、抽搐及舞蹈样动作，重者可血压急剧下降、出现昏迷或多器官衰竭。相关研究未见遗传毒性、生殖发育毒性、致畸性和致癌性。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氯氟氰菊酯超标的食品，对人体健康有一定影响。

联合国粮农组织和世界卫生组织农药残留联席会议（JMPR）建议其日容许摄入量（ADI）为0~0.02mg/kg bw（2007）；急性参考剂量（ARfD）为0.02mg/kg bw（2007）；我国《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021版）中ADI值亦为0.02 mg/kg bw。

11、菌落总数和大肠菌群不合格

 菌落总数和大肠菌群是指示性微生物指标，反映食品在生产过程中的卫生状况，如果食品的菌落总数和大肠菌群严重超标，可能会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。菌落总数和大肠菌群超标的原因，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。

12、水果橙子中水胺硫磷超标

水胺硫磷为有机磷杀虫剂，兼具胃毒和杀卵作用，主要用于防治果树、水稻和棉花害虫。水胺硫磷属于高毒农药，主要通过食道、皮肤和呼吸道引起中毒。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。2022年3月16日，农业农村部发布通知，自2022年9月1日起，撤销水胺硫磷原药及制剂产品的农药登记， 禁止生产 。已合法生产的产品在质量保证期内可以销售和使用，自2024年9月1日起禁止销售和使用。根据GB 2763-2021 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》橙子中水胺硫磷的含量不得高于0.02mg/kg，该批橙子检出水胺硫磷含量为0.032mg/kg，不合格。

13、生姜中噻虫胺超标

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。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。根据GB 2763-2021 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》生姜中噻虫胺的含量不得高于0.2mg/kg，该批生姜检出噻虫胺含量有1.4mg/kg，不合格。

14、酒精度

酒精度（alcohol）又叫酒度，是指在20℃时，100 毫升白酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品的品质。

酒精度不合格可能是个别企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法有效控制酒精度的高低；或是包装不严密造成酒精挥发，导致酒精度降低以致不合格；也可能是个别生产经营企业为了降低成本，用低度酒冒充高度酒；也不排除生产经营企业的检验器具未准确计量，检验结果出现偏差的情况。

15、镉

镉（以Cd计）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（以Cd计）在鲜、冻水产动物的甲壳类中最大限量为0.5mg/kg。水产品中镉（以Cd计）超标可能是水产品养殖过程中对环境中镉元素的富集。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入镉含量超标的食品可能导致肾和骨骼损伤等。

镉（以Cd计）是最常见的重金属元素污染物之一。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入镉含量超标的食品可能导致肾和骨骼损伤等。《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）在鲜、冻水产动物的甲壳类中最大限量值为0.5mg/kg。造成水产品中镉（以Cd计）超标的原因，可能是水产品养殖过程中对环境中镉元素的富集。

16、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

抽检的不合格产品为“小白嘴山药”、“毛山药”、“山药”，三个样品中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐不达标的原因可能是，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。

17、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯（pyraclostrobin），是具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂。会引起像推迟衰老、叶片变绿、对生物和非生物胁迫耐受性更好等生理效应，能更有效地利用水和氮。用于防治主要的植物病害，如谷物的小麦壳针孢、柄锈菌、小麦德斯霉菌、肝圆核腔菌、黑麦喙孢菌和麦颖枯病，花生的球腔菌，大豆的线虫病、思茅松毛虫病和大豆锈菌，葡萄的霜霉病和白粉菌，马铃薯和番茄的疫霉病和早疫病，黄瓜的霜霉病和白粉病，香蕉的黑条叶斑病菌，柑橘的痂囊腔菌和球座菌，草坪的纹枯病和腐霉菌。大鼠急性经口LD50＞5000mg/kg，急性毒性分级为微毒级。对皮肤、眼睛和呼吸道等有刺激作用，无人体全身性中毒报道。食用食品一般不会导致吡唑醚菌酯的急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，对人体健康也有一定影响。

1. 防腐剂

防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和根据GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定，同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。

# 19、苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐是很常用的食品防腐剂，有防止变质发酸、延长[保质期](http://www.so.com/s?q=%E4%BF%9D%E8%B4%A8%E6%9C%9F&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)的效果，在世界各国均被广泛使用。然而近年来对其毒性的顾虑使得它的应用受限，有些国家如日本已经停止生产苯甲酸钠，并对它的使用作出限制。 在食品中添加少量苯甲酸时，对人体并无毒害。世界各国多年来的应用和毒性试验表明，如少量食用，苯甲酸均无蓄积性、致癌、致畸、致突变和抗原等作用。如果只是食用合格食品中的苯甲酸钠，对人体的危害还是很小的。

# 20、孔雀石绿

[孔雀石绿](https://baike.so.com/doc/3789276-3980101.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)是有毒的[三苯甲烷](https://baike.so.com/doc/6637539-6851349.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)类化学物，既是[染料](https://baike.so.com/doc/1423526-1504748.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)，也是[杀菌](https://baike.so.com/doc/6024825-6237822.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)和杀寄生虫的[化学制剂](https://baike.so.com/doc/4291684-4495192.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)，具有潜在的致癌、致畸、致突变的作用。孔雀石绿可用作治理鱼类或鱼卵的[寄生虫](https://baike.so.com/doc/5556308-8705587.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)、[真菌](https://baike.so.com/doc/5402168-5639854.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)或[细菌](https://baike.so.com/doc/5403235-5640924.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)感染。孔雀石绿也常用作处理受寄生虫影响的淡水水产。用作[抑菌剂](https://baike.so.com/doc/7579790-7853884.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)或杀[阿米巴原虫](https://baike.so.com/doc/929108-982057.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)剂。孔雀石绿禁止给可食用鱼食用，水产业养殖户挺而走险继续违规使用孔雀石绿的根本原因是暂无针对[水霉病](https://baike.so.com/doc/6028446-6241447.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)能够短时间解决水霉病的廉价特效药物，其他方面，也可以很好的用于[鳃霉病](https://baike.so.com/doc/1406480-1486821.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)、[小瓜虫病](https://baike.so.com/doc/1025880-1084993.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)、[车轮虫病](https://baike.so.com/doc/1025806-1084894.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)、[指环虫病](https://baike.so.com/doc/6246010-6459415.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)、[斜管虫病](https://baike.so.com/doc/94145-99429.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)、[三代虫病](https://baike.so.com/doc/94140-99424.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)，和其他一些细菌性疾病都有很好的效果。

# 21、铅

铅是一种常见的重金属元素污染物，会严重危害人体健康。长期食用铅超标的食品，可能会对人体的血液系统、神经系统产生损害，尤其对儿童生长和智力发育的影响较大。

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，铅（以Pb计）在水果制品中的限量值为1.0mg/kg。

铅（以Pb计）检测值超标的原因，可能是企业在生产时未对原料进行严格验收或为降低产品成本而采用劣质原料，由生产原料或辅料带入到产品中，也可能是食品生产加工过程中加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。

22、联苯菊酯

联苯菊酯（bifenthrin），触杀和胃毒作用。对多种叶面害虫有效，包括鞘翅目、双翅目、异翅亚目、同翅目、鳞翅目和直翅目害虫；对某些种类的螨虫也有效。适用作物包括谷物、柑橘、棉花、果树、葡萄、观赏植物和蔬菜。大鼠急性经口LD50 为53.4mg/kg，急性毒性分级为中等毒。属于拟除虫菊酯类性农药。急性中毒症状为头痛、头晕、恶心、呕吐、胸闷、乏力、双手颤抖、心律不齐等，严重者深度昏迷或休克。食用食品一般不会导致联苯菊酯的急性中毒，但长期食用联苯菊酯超标的食品，对人体健康也有一定影响。

23、毒死蜱

毒死蜱（chlorpyrifos），又名氯吡硫磷，是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。毒死蜱对蜜蜂、鱼类等水生生物、家蚕有毒。大鼠急性经口毒性试验LD50 为82mg/kg，急性毒性分级标准为中等毒，中毒机制为抑制乙酰胆碱酯酶活性，症状包括头痛、头昏、恶心、呕吐、出汗、流涎、肌肉震颤，甚至抽搐、痉挛，昏迷。相关研究未见遗传毒性和致癌性。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

24、甲基异柳磷

甲基异柳磷（isofenphos-methyl），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。甲基异柳磷急性毒性经口试验大鼠LD50 为56.1mg/kg，

急性毒性分级为中等毒，中毒机制为抑制胆碱酯酶活性，中毒可出现多汗、流涎、头痛、头昏、恶心、呕吐、无力、视物模糊、肌肉震颤、瞳孔缩小，甚至抽搐、昏迷、呼吸困难、呼吸麻痹。相关研究未见致突变作用、生殖毒性和致畸作用。甲基异柳磷在自然环境中容易流失也能迅速降解，半衰期短，不蓄积。对人的危害主要表现为急性中毒，在生产和适用的过程中要加强职业防护。少量的农药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。

25、噻虫嗪

噻虫嗪（thiamethoxam），具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂。能被迅速吸收到植物体内，并在木质部向顶传导。防治蚜虫、粉虱、蓟马、稻飞虱、稻褐蝽、粉蚧、蛴螬、科罗拉多马铃薯甲虫、跳甲、金针虫、步行虫、潜叶虫和一些鳞翅目害虫。可用于茎叶和土壤处理的主要农作物有芸薹属作物、叶菜类和果菜类、马铃薯、水稻、棉花、落叶果树、咖啡、柑橘、烟草和大豆；种子处理主要用于玉米、高粱、谷物、甜菜、油料油菜、棉花、豌豆、蚕豆、向日葵、水稻和马铃薯。也可用于动物和公共卫生，防治蝇类（如家蝇、厕蝇和果蝇）。大鼠急性经口LD50 为1563mg/kg，急性毒性分级为低毒级。烟碱类杀虫剂。中毒可出现恶心、呕吐、头痛、乏力、心跳过速等。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。

26、二氧化硫残留量

二氧化硫（sulfur dioxide）是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，遇水以后形成亚硫酸。二氧化硫被氧化时可使食品的着色物质还原褪色，亚硫酸对食品的褐变有抑制作用，

对细菌、真菌、酵母菌也有抑制作用，因此既是漂白剂又是防腐剂。二氧化硫进入人体内后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。联合国粮农组织（FAO）和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会（JECFA）建议其日容许摄入量（ADI）为0~0.7mg/kg bw。二氧化硫不符合标准的原因可能有，个别生产经营企业使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽超量使用二氧化硫；也有可能是使用时不计量或计量不准确；还有可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡保鲜所造成。