

不合格项目的小知识

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。蔬菜中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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯

氯氰菊酯和高效氯氰菊酯是一种非内吸性杀虫剂，具有触杀、胃毒作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氯氰菊酯和高效氯氰菊酯超标的食品，对人体健康可能有一定影响。生姜中氯氰菊酯和高效氯氰菊酯超标的原因，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。

三、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂是日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，其主要成分是十二烷基磺酸钠，这是一种低毒的化学物质，它具有使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在日常生活中被广泛使用。造成餐饮具中阴离子合成洗涤剂不合格的原因，一方面可能是清洗餐饮具所用洗涤剂、消毒剂不符合标准要求；另

一方面可能是由于使用了过量的洗涤剂、消毒剂或水冲洗不充分、不彻底，造成餐饮具洗涤剂、消毒剂残留；洗涤剂、消毒剂浸泡餐饮具重复使用，造成交叉污染，也会使得阴离子合成洗涤剂的残留。

四、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。如果食品中的大肠菌群严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。食品中大肠菌群数超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染，还可能是灭菌工艺灭菌不彻底导致的。

五、镉（以 Cd 计）

镉（以 Cd 计）是一种蓄积性的重金属元素。长期食用镉（以 Cd 计）超标的食品，可能对肾脏、肝脏和骨骼造成损害，还可能影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。水产制品中镉超标的原因，可能是鱼在生长过程中富集了环境中的镉元素。

六、呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，其代谢物和蛋白质结合后稳定，故检测其代谢物可反映硝基呋喃类药物的残留状况。长期大量摄入含有呋喃唑酮代谢物的食品，可能在人

体内蓄积，引起恶心、呕吐、腹泻、头痛、头晕等症状。呋喃唑酮为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。牛蛙中检出呋喃唑酮代谢物的原因，可能是在养殖中违规使用抗菌药。

七、恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。牛蛙中恩诺沙星超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时的药物残留量超标。

八、多菌灵

多菌灵又名棉萎灵、苯并咪唑 44 号，是一种广谱性杀菌剂，对多种作物中因真菌（如半知菌、多子囊菌）引起的病害有防治效果。蔬菜中多菌灵超标的原因，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。

九、呋虫胺

呋虫胺是目前唯一的含四氢呋喃环的烟碱类杀虫剂，其结构特征是用四氢呋喃环取代了噻虫胺中的氯代吡啶环。主要用于防治吮吸性害虫蝽象、蚜虫、飞虱等。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用呋虫胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。蔬菜中呋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。