

附件 3

食品安全抽样检验部分不合格

检验项目小知识

一、碎米(小碎米)

碎米（小碎米）是大米质量的重要指标，碎米超标虽然对人体健康没有太大影响，但碎米率高将影响大米的整齐度和口感，同时也不利于储藏。GB/T 1354-2018《大米》对不同品质、不同稻谷类型及不同等级的大米有不同的要求。碎米（小碎米）不合格原因可能由于企业未严格按照产品质量标准的要求控制小碎米的比例，还可能是企业在生产过程中为降低成本而以次充好。

二、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯

氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯是一种广谱、高效的拟除虫菊酯类杀虫剂，对害虫具触杀、胃毒作用,适用于棉花、蔬菜、果树、玉米、大豆、烟草等作物以及林木、家畜、卫生和仓储等害虫防治。根据《关于打击违法制售禁限用高毒农药规范农药使用行为的通知》（农农发〔2010〕2号）中规定，禁止氰戊菊酯在茶树上使用；《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，氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯在茶叶中的最大残留限量值为 0.1mg/kg。茶叶中被检出氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯超标的原因，可能是茶农违规使用；也可能是农药的迁移性污染；还可能是种植环境中的施用残留。长期饮用氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯超标的茶叶，虽然不会导致急性中毒，但对

人体健康具有一定的影响。

三、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂，即我们日常生活中经常用到的洗洁精等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在清洗消毒企业和餐饮企业中广泛使用，但是如果餐具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐具上的残留，对人体健康产生不良影响。因此，作为一种非食用的合成化学物质，应控制人体的摄入。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂，可能是部分单位使用的洗涤剂用量过大，或者未经足够量清水冲洗，或餐具漂洗池内清洗用水重复使用，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。

四、克伦特罗

克伦特罗属于 β -兴奋剂类药物，可促进动物体蛋白质沉积、促进脂肪分解抑制脂肪沉积，显著提高瘦肉率、增重和提高饲料转化率，因此被称为“瘦肉精”。高残留克伦特罗的动物性食品可能引起人体四肢、面、颈部骨骼肌震颤及心血管中毒表现，如心悸、心动过速、乏力、头痛、恶心、呼吸困难等。农业农村部公告第 250 号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》中规定 β -兴奋剂类及其盐、酯（克伦特罗属于其中一种）为禁止使用的化合物。牛肉中检出克伦特罗的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关化合物。

五、氧氟沙星

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，属于第三代喹诺酮类抗菌药物，因抗菌谱广、抗菌活性强等曾被广泛用于畜禽细菌性疾病的治疗和预防。对葡萄球菌、链球菌(包括肠球菌)、肺炎链球菌、淋球菌、大肠

杆菌、枸橼酸杆菌、志贺杆菌、肺炎克雷伯菌、肠杆菌属、沙雷杆菌属、变形杆菌、流感嗜血杆菌、螺旋杆菌等有良好的抗菌作用,对铜绿假单胞菌和沙眼衣原体也有一定的抗菌作用。我国农业部公告第2292号规定,在食品动物中停止使用氧氟沙星等4种原料药的各使用种盐、酯及其各种制剂。《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》(GB31650.1-2022)规定氧氟沙星在鱼中最大残留限量2 μ g/kg。氧氟沙星残留在人体中蓄积,可能引起人体的耐药性,长期摄入氧氟沙星超标的动物性食品,可引起轻度胃肠道刺激或不适,头痛、头晕、睡眠不良等症状。

六、克百威

克百威,又名呋喃丹,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。克百威为白色结晶,无臭味,急性毒性分级属高毒,在环境不易自然降解,半衰期长,易蓄积,对环境有一定危害。农业农村部发布公告第250号,将克百威列入《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》中。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)中的规定,辣椒中克百威(克百威及3-羟基克百威之和,以克百威表示)的最大残留限量0.02mg/kg。少量的残留不会引起人体急性中毒,但长期食用克百威超标的食品,对人体健康可能有一定影响。

七、氧乐果

氧乐果属于有机磷类杀虫剂,具有较强的内吸、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。急性毒性分级为高毒级,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。

《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，氧乐果在黄瓜中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。食用食品一般不会导致氧乐果急性中毒，但长期大量食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。氧乐果残留量超标的原因，可能是为快速控制病情，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量值以下。

八、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，具有根内吸活性和层间传导性，对蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。急性毒性分级为微毒，食用食品一般不会引起噻虫胺的人体急性中毒，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。《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，噻虫胺在芹菜中的最大残留限量值为 0.04mg/kg。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。