附件2

部分不合格项目的小知识

1. 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯是一种拟除虫菊酯类杀虫剂，具有广谱、高效等特性。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和高效氯氟氰菊酯超标的食物，对人体健康也有一定的影响。《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，荔枝中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留量不得超过0.1mg/kg，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留量超标的原因，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。

1. 烯酰吗啉

烯酰吗啉是具有良好保护性能和抗芽孢形成的内吸性杀菌剂。经口毒性低，无明显中毒症状。但长期食用烯酰吗啉超标的食品，可能会对人体健康产生一定影响。《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，烯酰吗啉在食荚豌豆中的最大残留限量为0.15mg/kg。

1. 毒死蜱

毒死蜱，又名氯蜱硫磷，目前是全世界使用最广泛的有机磷酸酯杀虫剂之一，具有触杀、胃毒和熏蒸等作用。根据GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，菠菜中毒死蜱含量不得大于0.02mg/kg，芹菜毒死蜱含量不得大于 0.05mg/kg。

1. 酸价(以脂肪计)(KOH)

酸值/酸价是指中和 1g油脂中游离脂肪酸所需KOH的毫克数。油脂酸败时游离脂肪酸增加，酸价也随之增高，因此该指标可用于评价油脂酸败的程度。油脂酸败可产生醛酮类化合物，长期摄入会对健康有一定影响。一般情况下，消费者在使用过程中可以明显辨别出其有哈喇等异味，需避免食用。造成酸值（价）不合格的主要原因有：原料采购上把关不严、生产工艺不达标、产品用储藏条件不当，特别是在环境温度较高时，易导致食品中脂肪的氧化酸败。

1. 氟虫腈

氟虫腈是一种高活性的苯基吡唑类杀虫剂，在水和土壤中降解缓慢，对害虫以胃毒作用为主，兼有触杀和一定的内吸作用。GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，胡萝卜中的最大残留限量为0.02mg/kg。氟虫腈残留量超标的原因，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。

1. 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。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，对人体健康也有一定影响。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。