附件4

部分不合格检验项目小知识

一、6-苄基腺嘌呤（6-BA）

6-苄基腺嘌呤（6-BA）是一种细胞分裂素，可促进豆芽发芽抑制生根。《国家食品药品监督管理总局农业部国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015年第11号）中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出6-苄基腺嘌呤（6-BA）的原因，可能是生产者为提高豆芽产量，违规使用相关农药。

二、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。长期摄入恩诺沙星残留超标的食品，可能引起头晕、头痛、睡眠不良、胃肠道不适等症状。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，恩诺沙星在鱼的皮和肉中最大残留限量值为100μg/kg。淡水鱼中恩诺沙星残留量超标的原因，可能是养殖户在鱼类疾病治疗中超量使用或没有加强用药控制所致。

三、磺胺类（总量）

磺胺类药物是一类抗菌谱较广、性质稳定、使用简便的人工合成抗菌药，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，广泛用于防治鸡球虫病。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，磺胺类药物在所有食品动物肌肉、鱼的皮和肉中的最大残留限量值均为100μg/kg。牛肉、淡水鱼中磺胺类（总量）残留量超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中未严格遵守停药期规定违规使用相关兽药。长期摄入磺胺类药物残留超标的动物性食品，可能引起皮疹、药热等过敏反应。

四、腈苯唑

腈苯唑又叫唑菌腈、苯腈唑，是三唑类内吸杀菌剂，能阻止已发芽的病菌孢子侵入作物组织，抑制菌丝的伸长。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用腈苯唑残留超标的食品，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，腈苯唑在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg。香蕉中腈苯唑残留量超标的原因，可能是种植户对使用农药的安全间隔期不了解，违规使用农药。

五、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。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，毒死蜱在叶菜类蔬菜（芹菜除外）、茄果类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg，在芹菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。菠菜、辣椒、芹菜中毒死蜱残留量超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。长期食用毒死蜱残留超标的食品，可能会引起头痛、头昏、无力、呕吐等症状，甚至还可能导致癫痫样抽搐。

六、噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂，其作用与烟碱乙酰胆碱受体类似，具有触杀、胃毒和内吸活性。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺残留超标的食品，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。芹菜中噻虫胺残留量超标的原因，可能是菜农为控制虫害而违规加大用药量或者没有按规定的采摘期进行采摘所致。

七、乙酰甲胺磷

乙酰甲胺磷是内吸性的有机磷类杀虫剂，用于果树、葡萄、棉花、大豆、花生、甜菜、芸苔、芹菜、豆荚等，防治咀嚼式口器和刺吸式口器害虫，如蚜虫、蓟马、鳞翅目害虫、蠕虫、锯蝇、叶蝉、毛虫等。少量的农药残留不会导致急性中毒，但长期食用乙酰甲胺磷残留超标的蔬菜，可能对人体健康产生一定的不良影响。《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，乙酰甲胺磷在叶菜类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。芹菜中乙酰甲胺磷残留量超标的原因，可能是菜农为控制病情违规加大用药量所致。

八、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

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。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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，糕点中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的最大限量值为0.5g/kg。糕点中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）不合格的原因，可能是个别企业为防止食品腐败变质超限量使用了该添加剂。

九、酸价（以脂肪计）

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，坚果与籽类食品中酸价（以脂肪计）的最大限量值为3mg/g。黑芝麻中酸价超标的原因，可能是企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当等，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败致使酸价超标。

十、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂的主要成分十二烷基苯磺酸钠，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，在消毒企业中广泛使用。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定，消毒餐（饮）具中不得检出阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）。消毒餐（饮）具上检出阴离子合成洗涤剂的原因，可能是用于清洗餐具的洗涤剂不符合标准，也可能是清洗消毒流程控制不当，洗涤剂或消毒剂未彻底冲洗干净。