附件1

部分不合格检验项目小知识

一、吡虫啉

吡虫啉是一种硝基亚甲基类内吸杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留等特点，并有触杀、胃毒和内吸等多重作用。《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，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg。香蕉中吡虫啉残留量超标的原因，可能是果农为快速控制虫害加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时香蕉中的吡虫啉残留量未降解至标准限量以下。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡虫啉残留超标的食品，可能对人体健康有一定影响。

二、丙溴磷

丙溴磷是一种具有触杀和胃毒作用，专用于杀灭刺吸式口器害虫的超高效有机磷杀虫剂。《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，丙溴磷在柑橘中的最大残留限量值为0.2mg/kg。柑橘中丙溴磷残留量超标的原因，可能是农户随意扩大使用量，或未严格执行休药期有关规定导致。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用丙溴磷残留超标的食品，可能对人体健康有一定影响。

三、毒死蜱

毒死蜱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。长期食用毒死蜱超标的食品，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。《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，毒死蜱在芹菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。芹菜中毒死蜱残留量超标的原因，可能是菜农为控制虫害而违规使用，致使上市销售时芹菜中的药物残留量未降解至标准限量以下。

四、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。长期食用氧乐果超标的食品，可能对人体健康有一定危害。《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，氧乐果在叶菜类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。芹菜中氧乐果残留量超标的原因，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。

五、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯又叫三氟氯氰菊酯，高效氯氟氰菊酯是其同分异构体。氯氟氰菊酯是中等毒杀虫剂，具有杀虫广谱、高效、速度快、持效期长的特点。《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，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在芹菜中的最大残留限量值为0.5mg/kg。芹菜中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留量超标的原因，可能是菜农在喷洒使用该农药时配比含量过高，或未遵守采摘间隔期规定，该农药降解周期未到、采摘周期短造成的。

六、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。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《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，恩诺沙星在产蛋期的家禽中禁用（禽蛋中不得检出）。鸡蛋中检出恩诺沙星的原因，可能是家禽疾病治疗中使用的药物残留积累在体内，进而传递至蛋品中；或是养殖户在家禽产蛋期违规用药所致。

七、镉（以Cd计）

镉是一种蓄积性的重金属元素，可通过食物链进入人体。长期食用镉超标的食品，可能会对人体肾脏和肝脏造成损害，还会影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。《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）在新鲜蔬菜（叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜、黄花菜除外）中的最大限量值为0.05mg/kg，在叶菜蔬菜中的最大限量值为0.2mg/kg。蔬菜中镉（以Cd计）检测值超标的原因，主要是其生长过程中富集环境中的镉元素。

八、糖精钠（以糖精计）

糖精钠是食品工业中常用的合成甜味剂。糖精钠对人体无营养价值，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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，发酵面制品中不得使用糖精钠（以糖精计）。发酵面制品中检出糖精钠的原因，可能是生产者为改善产品口感、降低成本而超范围使用。

九、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）具中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。

十、还原糖分

还原糖分是指具有还原性的糖类，包括葡萄糖、果糖、半乳糖、乳糖和麦芽糖等。还原糖分是食糖的品质指标之一，还原糖分不达标会影响产品质量。《白砂糖》（GB/T 317—2018）中规定，一级白砂糖中还原糖分的最大限量值为0.10g/100g。白砂糖中还原糖分不合格的原因，可能是原料纯度不高；也可能是生产工艺控制不当，导致产生过多的还原糖分；还可能与运输、储存条件控制不当等有关。

十一、总酸（以乙酸计）

总酸是食醋的特征性品质指标之一。一般而言，总酸含量越高说明食醋发酵程度越高，酸味越浓。总酸不合格主要影响产品的品质。《酿造食醋》（GB/T 18187—2018）中规定，酿造食醋中总酸（以乙酸计）含量不得低于3.50g/100mL。酿造食醋中总酸（以乙酸计）含量不合格的原因，可能是生产企业生产工艺控制不严，未达到发酵所需的时间，也可能是产品配方存在缺陷。