

附件 1

部分不合格检验项目小知识

噻虫胺

噻虫胺，具有根内吸活性和层间传导性。可通过土壤处理、叶面喷施和种子处理来防治水稻、玉米、油菜、果树和蔬菜、柑橘的刺吸式和咀嚼式害虫。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，可能对人体健康有一定影响。《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，噻虫胺在姜中的最大残留限量值为 0.2mg/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。

噻虫嗪

噻虫嗪是一种全新结构的第二代烟碱类高效低毒杀虫剂，对害虫具有胃毒、触杀及内吸活性，用于叶面喷雾及土壤灌根处理。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《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，噻虫嗪在姜中的最大残留限量值为 0.3mg/kg。噻虫嗪残留量超标的原因，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。

毒死蜱

毒死蜱是一款化学药物，具有触杀、胃毒和熏蒸作用；对水稻、小麦、棉花、果树、蔬菜、茶树上多种咀嚼式和刺吸式口器害虫均具有较好防效；杀虫谱广，易与土壤中的有机质结合，对地下害虫有特效；无内吸作用，适用于无公害优质农产品的生产。长期食用含毒死蜱超标的蔬菜，食用者会有头痛、头晕、无力、视力模糊、恶心、呕吐等症状，严重者会导致肺水肿、大小便失禁、昏迷等，消费者需要注意的是，不要生吃蔬菜，利用热水烫泡的方式去除农药残留的效果最佳。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，西红柿中毒死蜱含量不得大于 0.02mg/kg，西红柿和菠菜中毒死蜱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，致使上市销售的产品中残留量超标。

吡虫啉

吡虫啉是烟碱类超高效杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留，害虫不易产生抗性，对人、畜、植物和天敌安全等特点，并有触杀、胃毒和内吸等多重作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡虫啉超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《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，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。

酸价

酸价，又称酸值，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。GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》中规定，油炸面中酸价（以脂肪计）的最大限量值为 1.8mg/g。方便食品中酸价（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是企业原料采购把关不严，也可能是生产工艺不达标，还可能与产品储藏条件不当有关。

阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂，即日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣物质，在消毒企业中广泛使用，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。根据《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB14934-2016）规定，阴离子合成洗涤剂不得检出。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不合格或使用量过大，未经足够量清水冲洗，或者餐具漂洗池内清洗用水重复使用，或者餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。