

部分不合格检验项目小知识

一、啶虫脒

啶虫脒又称莫比郎、金世纪、吡虫清、乙虫脒，为氯化烟碱吡啶类化合物，是一种新型广谱低毒杀虫剂。常用于蔬菜、瓜类、小麦、水稻的蚜虫、粉虱、菜蛾等病虫害，该杀虫剂具有触杀、胃毒和较强的渗透作用，药效快、用量少、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—2021）中规定，辣椒中啶虫脒的最大残留限量为 0.2 mg/kg。

造成啶虫脒超标的原因可能是：菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药，导致啶虫脒残留量超标。或为快速控制虫害，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。

二、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。其施药后迅速被内吸，并传导到植株各部位，对刺吸式害虫如蚜虫、飞虱、叶蝉、粉虱等有良好的防效。《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，香蕉中的噻虫嗪最大残留限量为 0.02mg/kg。香蕉中噻虫嗪超标

的原因可能是由于种植户未严格按照农药使用安全间隔期进行采摘所致。。

三、噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，是一类高效安全，高选择性的新型烟碱类杀虫剂，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，噻虫胺对姜蛆等有较好防效。主要用于水稻，蔬菜，果树及其他作物上防治蚜虫，叶蝉，蓟马，飞虱等半翅目，鞘翅目，双翅目和某些鳞翅目类害虫的杀虫剂，具有高效，广谱，用量少，毒性低，药效持效期长，对作物无药害，使用安全，与常规农药无交互抗性等优点，有卓越的内吸和渗透作用，是替代高毒有机磷农药的又一品种。其结构新颖，特殊，性能与传统烟碱类杀虫剂相比更为优异。《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，噻虫胺在甜椒中的最大残留限量为 0.05 mg/kg。

噻虫胺不合格的原因主要为：（1）种植者未严格遵守农药安全间隔期相关规定，施药后，为达到快速上市追求利益最大化，提前将产品收获上市，或是在蔬菜采收期间使用农药，导致农药残留超标。（2）农药质量低劣，农药行业制药水平参差不齐，农民使用的农药品质不纯，导致蔬菜出现农药残留超标问题。

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，对人体健康可能有一定影响。蔬菜中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。

四、毒死蜱

毒死蜱具有轻微的硫醇味，是一种非内吸性广谱杀虫、杀螨剂，在土地中挥发性较高。具有胃毒、触杀、熏蒸三重作用，对水稻、小麦、棉花、果树、茶树上多种咀嚼式和刺吸式口器害虫均具有较好防效。毒死蜱急性毒性多累及呼吸系统、心血管和胃肠道，而血液、肝脏、肾脏、皮肤刺激和免疫系统反应较少或者未被观察到。而高剂量（OPs）引发慢性中毒主要为神经精神改变、自主神经功能障碍及记忆、语言、视觉注意力等认知功能障碍。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用乙酰甲胺磷超标的食品，对人体健康可能有一定影响。造成毒死蜱不合格的原因可能是为快速控制虫害而违规使用。

五、甲拌磷

甲拌磷是一种高毒广谱的内吸性有机磷类杀虫剂，具有触杀、胃毒、熏蒸作用，对刺吸式口器和咀嚼式口器害虫均具有很好的防治作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲拌磷超标的食品，对人体健康可能有一定影响。造成甲拌磷不合格的原因可能是为快速控制虫害而违规使用。

六、联苯菊酯

联苯菊酯具有触杀和胃毒作用。对多种叶面害虫有效，包括鞘翅目、双翅目、异翅亚目、同翅目、鳞翅目和直翅目害虫；对某些种类的螨虫也有效¹²。适用作物包括谷物、柑橘、棉花、

果树、葡萄、观赏植物和蔬菜。急性毒性分级为中等毒。属于拟除虫菊酯类性农药。急性中毒症状为头痛、头晕、恶心、呕吐、胸闷、乏力、双手颤抖、心律不齐等，严重者深度昏迷或休克。食用食品一般不会导致联苯菊酯的急性中毒，但长期食用联苯菊酯超标的食品，对人体健康也有一定影响。我国《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB2763-2021)中规定，在橙、橘中的最大残留限量为 0.05mg/kg。

七、烯酰吗啉

烯酰吗啉是一种杀菌剂（农药中的一类），主要用作消灭真菌性病害，可用来防治水果霜霉病等。但就毒性大小而言，属于低毒杀菌剂，研究资料显示：在试验条件下，烯酰吗啉无致突变、致畸、致癌作用。我国 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定了烯酰吗啉在辣椒、黄瓜、马铃薯、草莓、葡萄等食品中的最大残留量，其中草莓中烯酰吗啉的限量值是 0.05 mg/kg。造成草莓中烯酰吗啉不合格的原因可 12 能是种植户未按照农药使用规定的浓度、使用次数及安全间隔期等要求施用所致。

八、菌落总数

菌落总数不合格通常指超标，对人体的危害不容小觑。若食品菌落总数严重超标，卫生状况较差，会加速食品腐败变质，破坏营养成分，使食品失去食用价值。食用这类食品，可能引发腹泻、肠胃功能紊乱等症状。对于幼儿、老人、病患等免疫力较低

人群，危害更为严重，甚至可能导致食物中毒。

不同种类细菌超标产生的影响也有差异。大肠杆菌等病菌超标，可能导致急性胃肠炎等严重疾病；某些病菌还可能引发脑膜炎等疾病。此外，一些霉菌生长繁殖导致的菌落超标会产生毒素，如黄曲霉毒素，长期摄入可能增加患肝癌等疾病的风险。所以，日常生活中要避免食用过期或保存不当的食品。

九、总酸

总酸不合格包含过高和过低两种情况，均会对人体造成危害。若总酸过高，会直接刺激胃肠道。食物进入胃后，高酸度会损伤胃黏膜，引发胃痛、胃胀、反酸等症状，长期如此可能导致胃炎、胃溃疡。同时，过高的酸性环境会抑制消化酶的活性，影响食物消化和营养吸收，造成营养不良。在口腔中，酸性物质会腐蚀牙釉质，增加龋齿风险。

当总酸过低时，食品易受微生物污染变质。因为适当的酸度能抑制微生物生长，酸度不足则微生物大量繁殖，人食用后可能食物中毒，出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等症状。而且，总酸是构成食品风味的关键因素，总酸过低会使食品风味变差，口感平淡，降低人的食欲。所以，我们要关注食品总酸指标，保证饮食健康。

十、铅

铅是一种对人体危害极大的重金属。当人体铅含量不合格，即铅超标时，会严重损害多个系统。

在神经系统方面，铅会影响大脑发育，尤其对儿童危害显著。儿童铅超标可能出现智力下降、学习困难、注意力不集中等症状，还会引发头痛、头晕、失眠等不适。

消化系统也难逃铅的“魔掌”。铅超标可能导致食欲不振、恶心、呕吐、腹痛等，长期积累还可能引起便秘或腹泻，影响营养物质的吸收。

血液系统同样会受影响，铅会抑制血红蛋白的合成，导致贫血，使人面色苍白、身体乏力。

心血管系统也会受到冲击，铅超标可能引发高血压等心血管疾病。

此外，铅超标还会影响肾脏功能，降低肾脏的排毒能力，损害肾脏健康。所以，我们要重视铅超标问题，尽量避免接触含铅物质，保护身体健康。

十一、猪成分、鸡成分、鸭成分

牛、羊肉制品中检出猪成分、鸡成分、鸭成分，结合标签判断，分析原因如下：(1)部分企业生产线同时加工多种肉类（如牛、羊、猪、鸡、鸭），未清理干净导致源性成分检出。(2)为了降低成本，部分企业用猪、鸡、鸭肉部分替代牛羊肉。(3)为了增加消费者的口感，用猪肉、鸡肉、鸭肉部分代替羊、牛肉，但这种情况未在标签中标识清楚，存在欺诈行为。

十二、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐

甲氨基阿维菌素苯甲酸盐是一种微生物源低毒杀虫、杀螨

剂，具有活性高、杀虫广谱、可混用性好、持效期长、使用安全等特点。《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，甲氨基阿维菌素苯甲酸盐在辣椒中的最大残留限量为 0.02mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。