**不合格项目说明**

**一、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。害虫接触药剂后，中枢神经正常传导受阻，使其麻痹死亡。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中对吡虫啉有明确的限量标准。造成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，致使上市销售时生姜中的药物残留量未能降解至标准限量以下，导致超标

**二、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、果树和蔬菜、柑橘的刺吸式和咀嚼式害虫。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。长期食用农药残留超标的产品，对人体健康有一定危害。

**三、噻虫嗪**

噻虫嗪是第二代新烟碱类杀虫剂，不仅具有触杀、胃毒、内吸活性，而且具有高效、光谱及作用速度快、持效期长等特点，被广泛应用于农业和畜牧业。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。长期食用噻虫嗪残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**四、毒死蜱**

毒死蜱是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。《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，毒死蜱在普通白菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱残留超标的食品，可能对人体健康有一定影响。毒死蜱残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

**五、甲拌磷**

甲拌磷是一种有机磷类广谱、内吸杀虫剂、杀螨剂，对害虫具有触杀、胃毒、熏蒸作用，属高毒农药。农业部门规定蔬菜中禁止使用甲拌磷。甲拌磷可通过吸入、食入、经皮吸收侵入人体，进入人体后，会抑制胆碱酯酶活性，造成神经生理功能紊乱，对人体健康有一定影响。

**六、大肠菌群**

 大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099）中规定，一个样品的大肠菌群5次检测结果均不得超过100CFU/g且至少3次检测结果不超过10CFU/g。大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工具器具等生产设备、环境的污染而导致。

**七、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)**

 阴离子聚丙烯酰胺（APAM）是水溶性的高分子聚合物，主要用于各种工业废水的絮凝沉降，沉淀澄清处理。还可用于饮用水澄清和净化处理。由于其分子链中含有一定数量的极性基团，它能通过吸附水中悬浮的固体粒子，使粒子间架桥或通过电荷中和使粒子凝聚形成大的絮凝物，故可加速悬浮液中粒子的沉降，有非常明显的加快溶液澄清，促进过滤等效果。阴离子洗涤剂对人体皮肤也有损害，一些从事洗涤剂职业的人员，手背、前臂等裸露部位常有皮炎，进一步发展成湿疹。

**八、五氯酚酸钠(以五氯酚计)**

五氯酚酸钠属于有机氯农药，常被用作除草剂、杀菌剂。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，五氯酚酸钠为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。五氯酚酸钠由于其水溶性，易造成水或土壤污染，并且能通过食物链作用进入牲畜体内，进而进入人体内。五氯酚酸钠能抑制生物代谢过程中氧化磷酸化作用，如长期摄入，可能会对人体的肝、肾及中枢神经系统造成损害。

**九、镉(以Cd计)**

镉是银白色有光泽的金属，其毒性较大，被镉污染的空气和食物对人体危害严重，且在人体内代谢较慢。在《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中有明确的限量，鲜、冻水产动物（甲壳类）中最大限量值为0.5mg/kg。镉会对呼吸道产生刺激，长期暴露会造成嗅觉丧失症、牙龈黄斑或渐成黄圈，镉化合物不易被肠道吸收，但可经呼吸被体内吸收，积存于肝或肾脏造成危害，尤以对肾脏损害最为明显。还可导致骨质疏松和软化。鲜、冻水产动物（甲壳类）中镉超标的原因，可能是其养殖过程中富集环境中的镉元素。

**十、恩诺沙星**

恩诺沙星又名乙基[环丙沙星](https://baike.baidu.com/item/%E7%8E%AF%E4%B8%99%E6%B2%99%E6%98%9F/1869274%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E6%81%A9%E8%AF%BA%E6%B2%99%E6%98%9F/_blank)、[恩氟沙星](https://baike.baidu.com/item/%E6%81%A9%E6%B0%9F%E6%B2%99%E6%98%9F/4414388%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E6%81%A9%E8%AF%BA%E6%B2%99%E6%98%9F/_blank)。为广谱杀菌药，对[支原体](https://baike.baidu.com/item/%E6%94%AF%E5%8E%9F%E4%BD%93%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E6%81%A9%E8%AF%BA%E6%B2%99%E6%98%9F/_blank)有特效。对[大肠杆菌](https://baike.baidu.com/item/%E5%A4%A7%E8%82%A0%E6%9D%86%E8%8F%8C/556836%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E6%81%A9%E8%AF%BA%E6%B2%99%E6%98%9F/_blank)、克雷白杆菌、[沙门氏菌](https://baike.baidu.com/item/%E6%B2%99%E9%97%A8%E6%B0%8F%E8%8F%8C/1654107%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E6%81%A9%E8%AF%BA%E6%B2%99%E6%98%9F/_blank)、[变形杆菌](https://baike.baidu.com/item/%E5%8F%98%E5%BD%A2%E6%9D%86%E8%8F%8C/1890254%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E6%81%A9%E8%AF%BA%E6%B2%99%E6%98%9F/_blank)、[绿脓杆菌](https://baike.baidu.com/item/%E7%BB%BF%E8%84%93%E6%9D%86%E8%8F%8C%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E6%81%A9%E8%AF%BA%E6%B2%99%E6%98%9F/_blank)、嗜血杆菌、[多杀性巴氏杆菌](https://baike.baidu.com/item/%E5%A4%9A%E6%9D%80%E6%80%A7%E5%B7%B4%E6%B0%8F%E6%9D%86%E8%8F%8C/18112738%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E6%81%A9%E8%AF%BA%E6%B2%99%E6%98%9F/_blank)、溶血性巴氏杆菌、金葡菌、[链球菌](https://baike.baidu.com/item/%E9%93%BE%E7%90%83%E8%8F%8C%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E6%81%A9%E8%AF%BA%E6%B2%99%E6%98%9F/_blank)等都有杀菌效用。

GB 31650-2019《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》中规定该类药物在动物肌肉、脂肪中的最大残留限量为100μg/kg（以恩诺沙星+环丙沙星之和计），在肝脏和肾脏中也有严格的限定。长期摄入喹诺酮类药物超标的动物性食品，可引起轻度胃肠道刺激或不适，头痛、头晕、睡眠不良等症状，大剂量或长期摄入还可能引起肝损害。在动物源性食品中检出可能是由于生产养殖过程中过量使用造成的。

**十一、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广谱、高效拟除虫菊酯类杀虫剂，《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，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在韭菜中的最大残留限量值为0.5mg/kg。韭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。

**十二、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和**

防腐剂是常见的食品添加剂，指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。长期食用防腐剂超标的食品会对人体健康造成损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，防腐剂在混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和检测值超标的原因，可能是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量造成的。

**十三、呋喃唑酮代谢物**

呋喃唑酮代谢物是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，其代谢物和蛋白质结合后稳定，故检测其代谢物来反映硝基呋喃类药物的残留状况。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）中规定，呋喃唑酮代谢物为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。长期大量食用检出呋喃唑酮代谢物的食品，可能在人体内蓄积，引起恶心、呕吐、腹泻、头痛、头晕等症状。牛蛙中检出呋喃唑酮代谢物的原因，可能是在养殖过程中违规使用。

**十四、6-苄基腺嘌呤(6-BA)**

6-苄基腺嘌呤是一种植物生长调节剂，曾在豆芽生产中被广泛使用，由于其对人体有一定积累毒性，《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。生产者为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量而违规使用，导致在豆芽中检出6-苄基腺嘌呤。

**十五、克百威**

克百威，又名呋喃丹，属于高毒农药，是一种广谱性杀虫、杀螨、杀线虫剂，不仅具有触杀、胃毒作用，并具有很强的内吸活性。克百威不易降解，容易造成环境污染。少量的农药残留不会导致急性中毒，但长期食用农药残留超标的蔬菜，可能对人体健康产生一定的不良影响。

**十六、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。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，氧乐果在叶菜类蔬菜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。

**十七、二氧化硫残留量**

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白和防腐作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫的残留。摄入少量二氧化硫，可在人体内经酶转化后由尿液排出体外，一般不会对人体健康造成不良影响，但如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。二氧化硫残留量超标的原因可能是生产企业在加工过程中，超范围或超限量使用亚硫酸盐等漂白剂，以达到漂白和防腐的作用，从而导致产品中二氧化硫残留不符合要求。

**十八、氟苯尼考**

氟甲砜霉素，是农业部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。《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，氟苯尼考在其他动物（猪/牛/羊、家禽、鱼除外）的肌肉中的最大残留限量值为100μg/kg。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氟苯尼考残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**十九、多西环素**

多西环素是一种四环素类药物，一般用于治疗衣原体、支原体感染。长期大量摄入多西环素残留超标的食品，可能在人体内蓄积，引起胃肠道症状、皮疹、嗜睡、口腔炎症、肝肾受损等。多西环素超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，养殖户违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品残留量超标。

**二十、甜蜜素（以环已基氨基磺酸计）**

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味剂之一，其甜度是蔗糖的40—50倍。按照我国《国家食品安全标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）的规定，“甜蜜素”属于合法的食品添加剂，可以作为甜味剂，其使用范围为：冷冻饮品（食用冰除外）、水果罐头、腐乳类、饼干、复合调味料、饮料类（包装饮用水除外）、配制酒、果冻的最大使用量为0.65g/kg；果酱、蜜饯凉果、腌渍的蔬菜、熟制豆类最大使用量为1.0g/kg；脱壳熟制坚果与籽类最大使用量为1.2g/kg；面包、糕点最大使用量为1.6g/kg；带壳熟制坚果与籽类最大使用量为6.0g/kg；凉果类、话化类、果糕类最大使用量为8.0g/kg。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。

**二十一、黄曲霉毒素b**

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的真菌毒素。《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定，黄曲霉毒素B1在花生及其制品中的最大限量值为20μg/kg。其超标原因可能是企业采购时未严格挑拣原料并进行相关检测，或原料的采收和储运条件控制不当导致产品受到黄曲霉霉菌污染、产毒。

**二十二、乙螨唑**

乙螨唑，非内吸性杀螨剂，对卵、幼虫和若虫有效，对成虫无效。可用于防治柑橘、梨果、蔬菜和草莓上的植食性螨类。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用乙螨唑超标的食品，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）中规定了其在苹果、黄瓜、柑橘等多种食用农产品中的残留限量，乙螨唑超标可能是生产者对使用农药的安全间隔期不了解，从而滥用农药。

**二十三、氰霜唑**

氰霜唑是一种低毒杀菌剂，其喷雾制剂可防治霜霉病、疫病等卵菌类病害，因为它对卵菌的生长具有抑制作用，一般用于辣椒、黄瓜、马铃薯、番茄等植物，目前未见有引发健康问题的报道。GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定了其在韭菜、葡萄、荔枝等多种食用农产品中的残留限量，氰霜唑超标可能是生产者对使用农药的安全间隔期不了解，从而滥用农药。

**二十四、吡唑醚菌酯**

吡唑醚菌酯为杀菌剂，属于甲氧基氨基甲酸酯类，通过抑制菌株的呼吸作用，进而达到杀菌的效果。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，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）中规定了其在葱、菠菜、姜等多种食用农产品中的残留限量，吡唑醚菌酯

超标可能是生产者对使用农药的安全间隔期不了解，从而滥用农药。

**二十五、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，对某些种类的螨虫也有效，属于拟除虫菊酯类性农药。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用联苯菊酯超标的食品，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）中规定了其在辣椒、茄子、柑橘等多种食用农产品中的残留限量，联苯菊酯超标可能是生产者对使用农药的安全间隔期不了解，从而滥用农药。

**二十六、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐**

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种广谱高效杀菌剂。急性毒性分级标准为低毒级，一般只对皮肤、眼有刺激症状，经口中毒低，无中毒报道。相关研究未见遗传毒性和致癌性。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺超标的食品，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）中规定了其在山药、梨等多种食用农产品中的残留限量，咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标可能是生产者对使用农药的安全间隔期不了解，从而滥用农药。

**二十七、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，对生态环境造成一定的影响。氟虫腈对害虫以胃毒作用为主，兼有触杀和一定的内吸作用。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，如：会损害肝脏、甲状腺和肾脏。《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，氟虫腈在叶菜类蔬菜中的最大残留限量值。氟虫腈超标的原因，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。