附件2

部分不合格项目小知识

# 一、毒死蜱

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，鳞茎类蔬菜、根茎类和薯芋类蔬菜、芸薹属类蔬菜、叶菜类蔬菜（芹菜除外）中毒死蜱最大残留限量值均为0.02mg/kg。食用食品一般不会导致毒死蜱急性中毒，但长期食用毒死蜱超标的食品，对人体健康也有一定影响。

# 二、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具有触杀和胃毒作用的拟除虫菊酯类农药。《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，根茎类和薯芋类蔬菜（马铃薯除外）中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留限量值为0.01mg/kg；韭菜中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留限量值为0.5mg/kg。氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯对皮肤有刺激作用，接触量大时会引起头痛、头昏、恶心、呕吐、双手颤抖等症状。

# 三、噻虫胺

噻虫胺是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。《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，番木瓜、豆类蔬菜中噻虫胺最大残留限量值均为0.01mg/kg；香蕉中噻虫胺最大残留限量值均为0.02mg/kg；根茎类蔬菜中噻虫胺最大残留限量值为0.2mg/kg。长期食用噻虫胺超标的食品可能会引起恶心、呕吐、头痛、乏力、躁动、抽搐等症状。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、氧乐果

氧乐果是一种内吸性强，杀虫活性高的杀虫剂，急性毒性分级为中等毒，中毒机制是抑制体内胆碱酯酶活性。《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，豆类蔬菜、核果类水果中氧乐果最大残留限量值均为0.02mg/kg。大部分喷洒的氧乐果会逸散在周围的土壤、大气、水体中，造成生态系统的污染，有可能会对环境生物产生潜在危害；蔬菜中残留的氧乐果进入人体后对体内胆碱酯酶有抑制作用，可能会对人体造成各种急慢性毒性。

# 五、吡虫啉

吡虫啉是一种内吸性杀虫剂，可层间传导，具有触杀和胃毒作用。《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，香蕉中吡虫啉最大残留限量值为0.05mg/kg。食用吡虫啉超标的食品可能会导致恶心、呕吐、头痛、乏力、心跳过速等症状。

# 六、二氧化硫残留量

食品中的二氧化硫残留通常是指二氧化硫以及焦亚硫酸钠、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等无机亚硫酸盐残留的统称。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，二氧化硫（以二氧化硫残留量计）在经表面处理的鲜水果中的最大使用量为0.05 g/kg。若长期大量食用二氧化硫残留超标的食品，可能对人体健康造成危害，其毒性表现为胃肠道反应，如恶心、呕吐等。此外，还会影响钙吸收，使机体钙丢失。

# 七、噻虫嗪

噻虫嗪是具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂。《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，番木瓜中噻虫嗪最大残留限量值为0.01mg/kg；葱、根茎类蔬菜（芜菁除外）中噻虫嗪最大残留限量值均为0.3mg/kg。食用食品一般不会导致噻虫嗪的急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康也有一定影响。

# 八、2，4-滴和2，4-滴钠盐

2，4-滴和2，4-滴钠盐是选择性内吸传导激素型化学制剂，对植物有强烈的生理活性。在低浓度下属植物生长调节剂类物质，高浓度时可使作物畸形发育致死，可作为除草剂。《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，橙中2，4-滴和2，4-滴钠盐最大残留限量值为0.1mg/kg。2，4-滴和2，4-滴钠盐对人畜低毒，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。

# 九、阿维菌素

阿维菌素是一种抗生素类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有广谱、高效、低残留等特点。《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，菠菜中阿维菌素最大残留限量值为0.05mg/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、多菌灵

多菌灵是一种广谱性杀菌剂，对多种作物由真菌引起的病害具有防治效果，广泛用于果树、蔬菜、粮棉和林木病害的防治。急性毒性分级标准为实际无毒级。相关研究未见遗传毒性。《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，食荚豌豆中多菌灵最大残留限量值为0.02mg/kg。长期食用多菌灵超标的食品，对人体健康可能产生一定影响。

# 十一、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯是具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂，用于防治主要的植物病害。《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，食荚豌豆中吡唑醚菌酯最大残留限量值为0.02mg/kg。食用食品一般不会导致吡唑醚菌酯的急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，对人体健康也有一定影响。

# 十二、灭蝇胺

灭蝇胺又名环丙氨嗪，为一种新型高效、低毒、含氮杂环类杀虫剂，是目前防治双翅目昆虫病虫害效果较好的生态农药。《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，食荚豌豆中灭蝇胺最大残留限量值为0.5mg/kg。少量的灭蝇胺农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用灭蝇胺超标的食品，对人体健康有一定影响。

# 十三、恩诺沙星

恩诺沙星为广谱杀菌药，对支原体有特效，对大肠杆菌、克雷白杆菌、沙门氏菌、变形杆菌、绿脓杆菌、嗜血杆菌、多杀性巴氏杆菌、溶血性巴氏杆菌、金葡菌、链球菌等都有杀菌效果。《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，恩诺沙星可用于猪、牛、羊、兔、鱼等食用畜禽、水产动物，虾类肌肉、贝类肌肉、鱼的皮和肉中恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)最大残留限量值均为100μg/kg。老年人、儿童及低免疫力人群长期食用恩诺沙星超标的食品，可引起轻度胃肠道不适、头痛、头晕等症状，并产生耐药性。水产品中恩诺沙星残留量超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品中的药物残留量超标；也可能是在运输过程中为保持其鲜活而违规使用药物。

# 十四、呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮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。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。《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，呋喃唑酮为食品动物中禁止使用的药品。

# 十五、乐果

乐果是高效广谱具有触杀性和内吸性的杀虫杀螨剂。对多种害虫特别是刺吸口器害虫，具有更高的毒效，杀虫范围广。《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，茄果类蔬菜中乐果最大残留限量值为0.01mg/kg。少量的乐果农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用乐果超标的食品，对人体健康有一定影响。

# 十六、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)

土霉素、金霉素、四环素属于四环素类抗生素，常用于动物各种传染性疾病的治疗。《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，虾肌肉中的土霉素、金霉素、四环素单个或组合最大残留限量为200μg/kg。四环素类药物在虾肉中的残留威胁人体健康，能引起再生障碍性贫血和粒状白细胞缺乏症等疾病，低浓度的药物残留还会诱发致病菌的耐药性。

# 十七、烯酰吗啉

烯酰吗啉是一种具有良好保护性能和抗芽孢形成的内吸性杀菌剂。《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，草莓中烯酰吗啉最大残留限量值为0.05 mg/kg；食荚豌豆中烯酰吗啉最大残留限量值为0.15 mg/kg。少量的烯酰吗啉农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用烯酰吗啉超标的食品，对人体健康有一定影响。

# 十八、乙酰甲胺磷

乙酰甲胺磷是一种内吸性的有机磷类杀虫剂。《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，根茎类和薯芋类蔬菜中乙酰甲胺磷最大残留限量值为0.02mg/kg。乙酰甲胺磷进入人体后会抑制体内胆碱酯酶，从而对身体造成伤害，长期食用乙酰甲胺磷超标的食品，会对人体健康造成一定影响。

# 十九、敌敌畏

敌敌畏是一种广谱性杀虫、杀螨剂，具有触杀、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，仁果类水果（苹果除外）中敌敌畏最大残留限量值为0.2mg/kg；苹果中敌敌畏最大残留限量值为0.1mg/kg。敌敌畏挥发性强，对水体和大气可造成污染，易于通过呼吸道或皮肤进入动物或人体内。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。

# 二十、多西环素

多西环素（强力霉素）是一种四环素类药物，一般用于治疗衣原体支原体感染。《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）中规定，家禽蛋中多西环素最大残留限量为10μg/kg。鸡蛋中多西环素超标的原因，可能是用药治疗蛋鸡疾病导致药物在其体内残留，进而传递至鸡蛋中。《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，家禽肌肉中多西环素最大残留限量为100μg/kg。鸡肉中多西环素残留量超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品中的药物残留量超标。长期食用多西环素（强力霉素）残留超标的食品，可使病原体产生耐药性，对人体健康有一定影响。

# 二十一、孔雀石绿

孔雀石绿属于三苯甲烷类化学物，既是染料，也是杀真菌、杀细菌、杀寄生虫的药物。《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，孔雀石绿为食品动物中禁止使用的药物。食用食品一般不会导致孔雀石绿的急性中毒，但长期食用孔雀石绿超标的食品，对人体健康有一定影响。

# 二十二、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。《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，山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐最大残留限量值为0.3 mg/kg。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。

# 二十三、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 2760-2024）中规定，水果中不得使用脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

# 二十四、糖精钠（以糖精计）

糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂，在人体内不被吸收，不产生热量，大部分经肾排出而不损害肾功能。但如果长期摄入糖精钠超标的食品，可能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，水果中不得使用糖精钠（以糖精计）。

# 二十五、五氯酚酸钠

五氯酚酸钠属于有机氯农药，是氯代烃类杀虫剂和杀真菌剂。《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，五氯酚酸钠为食品动物中禁止使用的药物。五氯酚酸钠能抑制生物代谢过程中氧化磷酸化作用, 会对人体造成损害。