附件1

部分不合格项目的小知识

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，具有胃毒、触杀、熏蒸三重作用，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](https://baike.baidu.com/item/%E5%8F%A3%E5%99%A8" \t "https://baike.baidu.com/item/%E6%B0%AF%E5%90%A1%E7%A1%AB%E7%A3%B7/_blank)害虫均具有较好防效。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763—2021）中规定，毒死蜱的最大残留限量为0.02mg/kg。食用农产品中毒死蜱超标，可能是种植者未严格按照标准规定施药或施药后未严格落实农药安全间隔期造成。

二、灭蝇胺

灭蝇胺是一种具有触杀功能的昆虫生长调节剂，干扰蜕皮和蛹化，对美洲斑潜蝇等有较好防效。《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，灭蝇胺在豇豆中的最大残留限量值为0.5mg/kg。灭蝇胺超标的原因，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。

三、克百威

克百威又名呋喃丹，是氨基甲酸酯类农药中常见的一种杀虫剂。《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，克百威在茄果类蔬菜（辣椒）中的最大残留限量值为0.02mg/kg。造成不合格的原因可能是种植者未严格按照标准规定施药或施药后未严格落实农药安全间隔期造成。

四、霉菌

霉菌是评价食品质量安全的一项指示性指标，食品中霉菌数是指食品检样经过处理，在一定条件下培养后，计数所得1g或1mL检样中所形成的霉菌菌落数。如果食品中的霉菌严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还可能产生霉菌毒素；长期食用霉菌超标的食品，可能会危害人体健康。霉菌超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格消毒不彻底，还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

五、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，食用淀粉中二氧化硫残留量不得超过0.03g/kg，淀粉中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产过程企业为了改善产品色泽而超量使用二氧化硫；也可能是使用时不计量或计量不准确；还可能是由于使用传统工艺硫磺熏蒸漂白或直接使用亚硫酸盐浸泡所造成。

六、噻虫胺

噻虫胺是一种有机化合物，是新烟碱类中的一种杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂。该药具有高效广谱、毒性较低等优点。蔬菜等农产品中噻虫胺残留量超标，可能为种植者未严格按照《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定用量使用，或者使用后未严格落实农药使用后安全间隔期有关规定而导致。

七、噻虫嗪

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂。少量的残留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。食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）规定瓜类蔬菜中噻虫嗪最大残留限量为0.5mg/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。

八、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

山梨酸及山梨酸钾是食品防腐剂，具有广泛的抑菌效果和防霉性能。山梨酸可以被人体的代谢系统吸收而迅速分解为二氧化碳和水，在体内无残留。造成山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）不合格的原因，可能是企业为延长产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳超量使用而导致。

九、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。根据《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）规定，恩诺沙星与环丙沙星之和作为恩诺沙星的残留标志物，最大残留限量为100μg/kg。动物源性食品中恩诺沙星超标的原因，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，致使产品上市销售时药物残留超标。

十、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯是一种新型广谱甲氧基丙烯酸酣类杀菌剂，通过抑制线粒体呼吸作用，最终导致细胞死亡，具有保护、治疗、叶片渗透传导作用，主要用于防治作物上由真菌引起的多种病害。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763—2021）中规定，芒果中吡唑醚菌酯的最大残留限量为0.05mg/kg。水果中吡唑醚菌酯超标，可能是果农未严格按照标准规定施药或施药后未严格落实农药安全间隔期造成。

十一、苯醚甲环唑

苯醚甲环唑，又称恶醚唑，是低毒杂环类杀菌剂农药。苯醚甲环唑是三唑类杀菌剂中安全性比较高的一种，广泛应用于果树、蔬菜等作物，有效防治黑星病、白腐病、赤霉病等。农产品中苯醚甲环唑残留量超标，可能为种植者未严格按照《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763—2021）中规定用量使用，或者使用后未严格落实农药使用后安全间隔期有关规定而导致。