

## 部分不合格项目解读

### 一、食用农产品（香蕉、辣椒）不合格项目吡虫啉解读

吡虫啉属内吸性杀虫剂，具有触杀和胃毒作用。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，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）中规定，吡虫啉在香蕉中的最大残留量为 0.05mg/kg，吡虫啉在甜椒中的最大残留量为 0.2mg/kg。香蕉、甜椒中检出吡虫啉超标，可能是农户为控制虫害，加大了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、食用农产品（普通白菜、芹菜、韭菜、菠菜）不合格项目毒死蜱的解读

毒死蜱是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。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。《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、韭菜、菠菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg、毒死蜱在普芹菜中最大残留限量值为0.05mg/kg。食用农产品中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。

### 三、水产品（牛蛙）不合格项目恩诺沙星解读

恩诺沙星属喹诺酮类药物，具有广谱抗菌作用，被广泛用于畜禽、水产等细菌性疾病的治疗和预防。《食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)中规定，恩诺沙星（残留标志物为恩诺沙星与环丙沙星之和）在其他动物和鱼中的最大残留限量均为 $100\mu\text{g}/\text{kg}$ 。牛蛙中恩诺沙星超标的原因可能是养殖户或者经营商贩在养殖和贩卖的过程中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。

#### **四、食用农产品(辣椒、葱、韭菜、普通白菜)不合格项目镉(以Cd计)解读**

镉是一种蓄积性的重金属元素，主要损害肾脏、骨骼和消化系统。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)中规定，辣椒、葱、韭菜中镉(以Cd计)的限量值为 $0.05\text{mg}/\text{kg}$ 、普通白菜中镉(以Cd计)的限量值为 $0.02\text{mg}/\text{kg}$ 。食用农产品镉检测值超标可能是由于其生长过程中富集环境的镉元素所致。

#### **五、食用农产品(食荚豌豆)不合格项目多菌灵解读**

多菌灵是一种广谱性杀菌剂，对多种作物因真菌引起的病害具有防治效果。长期食用多菌灵超标的食品，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，多菌灵在食荚豌豆中的最大残留限量值为 $0.02\text{mg}/\text{kg}$ 。食荚豌豆中多菌灵残留量

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。

## 六、食用农产品（甜椒）不合格项目噻虫胺解读

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。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。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中均规定，噻虫胺在甜椒中的最大残留限量值为0.05mg/kg。香蕉中噻虫胺残留量超标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。

## 七、食用农产品（生花生）不合格项目黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>解读

黄曲霉毒素B<sub>1</sub>是一种强致癌性的真菌毒素，食用黄曲霉毒素B<sub>1</sub>超标的食品，可能对肝脏造成损害。《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B<sub>1</sub>在花生中的最大限量值为20μg/kg。花生中黄曲霉毒素B<sub>1</sub>超标的原因，可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

## 八、食用农产品(香蕉、葱)不合格项目噻虫嗪解读

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫等有较好防效。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，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，噻虫嗪在香蕉中的最大残留限量值为 0.02mg/kg，在葱中的最大残留限量值为 0.3mg/kg。香蕉、豇豆中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。