不合格信息小贴士

1. 噻虫胺

噻虫胺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，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，若长期摄入会对人体产生蓄积危害。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）规定芹菜中限量为0.04mg/kg，其超标可能是蔬菜种植中过量或不规范施用，也可能是施用后，未经有效的安全间隔期，植株内的残留还未被分解完全便开始采收和销售，从而导致检出超标。

1. 毒死蜱

别名氯吡硫磷、氯蜱硫磷，白色结晶，是非内吸性广谱杀虫、杀螨剂，在土地中挥发性较高，其具有高效、广谱有机磷杀虫效果，对害虫有触杀、胃毒和熏蒸作用。毒死蜱会破坏人体正常的神经冲动传导，引起一系列中毒症状：异常兴奋、痉挛、麻痹、死亡。其超标原因可能是蔬菜种植中过量或不规范施用毒死蜱药物，也可能是由于施用毒死蜱药物后，未经有效的安全间隔期便开始采收和销售，从而导致毒死蜱超标。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，蔬菜中毒死蜱残留限量值均不得超过0.05mg/kg。

1. 镉(以Cd计)

是自然界存在的一种元素。镉的毒性较大，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，日本因镉中毒曾出现“痛痛病”。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。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）规定蔬菜及其制品的限量范围在0.2mg/kg以下，超标的原因是由于农作物的生长环境被镉污染，主要是灌溉用水、土壤以及大气受到镉污染。

四、恩诺沙星

又名乙基环丙沙星、恩氟沙星。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用。为畜禽和水产专用喹诺酮类抗菌药物。造成不合格的原因是养殖户未按国家规定使用该类药物，致使猪肝和水产品中检出恩诺沙星。

五、黄曲霉毒素B1

主要是由黄曲霉和寄生曲霉等真菌产生的一类有毒次生代谢物，其中黄曲霉毒素 B₁ 毒性最强，是已知的化学物质中致癌性最强的一种，人体长期过量摄入会造成巨大危害。《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B1在花生及其制品中的最大限量为20μg/kg，其不合格可能是原料在采收和储运过程中环境条件高温潮湿，导致霉变、腐烂，也可能是企业采购时没有严格挑拣原料并进行相关检测，加工中工艺控制不当造成。

六、铅(以Pb计)

铅(以Pb计)是一种重金属污染物，能够在生物体内蓄积且排除缓慢，若长期摄入铅超标的食品，致其在人体中积累，可能会影响神经系统和智力等的发育。《食品安全国家标准 食品污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，糖果中铅(以Pb计)含量不得超过0.45mg/kg，其超标可能是原料种植地有铅污染现象发生，使得原料中铅含量超标，也可能是企业使用了不合格的生产设备，导致原料在生产过程中被污染。

七、呋喃西林代谢物

是一种硝基呋喃类抗生素，硝基呋喃类药物及其代谢物可引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死等病症及致癌、致畸等健康危害。中华人民共和国农业部将呋喃唑酮列为禁止使用的药物，原药及代谢物不得在动物性食品中检出。造成不合格的原因是畜禽养殖户在养殖过程中为了预防畜禽生病非法使用了呋喃类药物。

1. 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。低毒，一般不会引起中毒事故，如误食引起不适等中毒症状，没有专门解毒药剂，可请医生对症治疗。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）规定，香蕉中限量为0.02mg/kg。

1. 阴离子合成洗涤剂

是阴离子表面活性剂，主要成分是烷基苯磺酸钠，还有一些增净剂、漂白剂、荧光增白剂、抗腐蚀剂、泡沫调节剂、酶等辅助成分。对人体皮肤有损害，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，同时对肝脏也有不小的损害作用。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）规定消毒餐（饮）具中不得检出阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计），其不合格原因可能是洗涤剂生产过程中过量添加阴离子合成洗涤剂，也可能是清洗人员使用洗涤剂后未经过有效的清水冲洗，导致该指标不合格。

1. 腈苯唑

又叫唑菌腈、苯腈唑，是三唑类内吸杀菌剂，能阻止已发芽的病菌孢子侵入作物组织，抑制菌丝的伸长。腈苯唑在果树上主要用于防治香蕉叶斑病。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）规定香蕉中腈苯唑含量不得超过0.05mg/kg。超标的原因可能是由于种植过程中过量使用农药，导致残留。

十一、甜蜜素

甜蜜素化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用甜味剂，其甜度是蔗糖的 30~80 倍，可用于饮料、果汁、冰激凌、糕点、蜜饯等食品。人体不吸收甜蜜素，几乎全部原样从粪便排出。联合国粮农组织（FAO）和世界卫组织食品添加剂联合专家委员会（JECFA）建议其日容许摄入量（ADI）为 0~11mg/kg bw甜蜜素在蜜饯凉果中的使用易超标，其主要原因为在蜜饯凉果中除了作为甜味剂使外，更重要的功能是增加风味。除了蜜饯凉果外，在腌渍的蔬菜中，也发现许多边远县镇农贸市场自产自销的散装酱菜中超标率较高。