附件2

部分不合格项目小知识

一、不合格项目小知识

**（一）单核细胞增生李斯特氏菌**

单核细胞增生李斯特氏菌是一种人畜共患病的病原菌。它能引起李氏菌的病，感染后主要表现为败血症、脑膜炎和单核细胞增多。该菌在4℃的环境中仍可生长繁殖，是冷藏食品威胁人类健康的主要病原菌之一。《非预包装即食食品微生物限量》（DBS 44/006-2016）中规定，每25g非预包装即食食品样品中不得检出单核细胞增生李斯特氏菌。由单核细胞增生李斯特氏菌引起的食品中毒症状为新生儿、孕妇、免疫缺陷患者表现出呼吸急促、呕吐、出血性皮疹、化脓性结膜炎、发热、抽搐、昏迷、自然流产、脑膜炎、败血症等症状。

**（二）蛋白质**

人体的生长、发育、遗传等一切生命活动都离不开蛋白质。《固体饮料》（GB/T 29602-2013）中规定，复合蛋白固体饮料和其他蛋白固体饮料中蛋白质指标应≥0.7%。蛋白质不达标原因可能是原辅料质量控制不严；生产加工过程中搅拌不均匀；企业未按标签明示值或企业标准的要求进行添加等。

**（三）二氧化硫残留量**

二氧化硫、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后产生二氧化硫残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，水果干类二氧化硫残留量应≤0.1g/kg;腌渍的蔬菜二氧化硫残留量应≤0.1 g/kg；干制蔬菜中二氧化硫残留量应≤0.2 g/kg；在香辛料类中不得使用二氧化硫食品添加剂。企业标准《盐水竹笋》[Q/ SSS0004S-2018(51003871S-2019)]中规定，盐水竹笋产品中二氧化硫残留量应≤0.09g/kg。食品二氧化硫残留量超标可能是食品在加工过程中为了起到漂白和防腐的作用，超范围或超限量使用亚硫酸盐等漂白剂，从而导致产品中二氧化硫残留量不符合要求。少量的二氧化硫进入身体可能危害不大，但如果长期食用二氧化硫残留量超标的食品，可能会对人体健康造成一定的不良影响。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

**（四）克百威**

克百威是一种具有内吸、触杀和胃毒作用的氨基甲酸酯类杀虫剂。《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，豆类蔬菜、药用植物中克百威最大残留限量值为0.02mg/kg。导致食品中克百威超标的因素有：种植过程中违规使用；环境污染，富集。克百威不易降解，容易造成环境污染。少量的克百威农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用克百威超标的食品，会危害人体健康。

**（五）柠檬黄**

柠檬黄是一种人工合成的食用着色剂，在现代食品业中应用广泛。本次检出不合格产品是按照产品明示标准和质量要求进行判定，产品标签明示该产品“原果鲜切不含色素”。蜜饯中检出柠檬黄可能是企业在生产加工过程中为了改善蜜饯感官品质，超范围使用了该类食品添加剂。合成着色剂本身没有营养价值,但长期过量食用柠檬黄超标的食品可能对人体健康产生一定影响。

**（六）水胺硫磷**

水胺硫磷是一种兼具胃毒和杀卵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，豆类蔬菜、茶叶中水胺硫磷最大残留限量值为0.05mg/kg。水胺硫磷主要通过食道、皮肤和呼吸道引起人体中毒，短期内大量接触可引起急性中毒，引起头痛、恶心、多汗、胸闷、视力模糊等症状。

**（七）脱氢乙酸及其钠盐**

脱氢乙酸及其钠盐因对霉菌具有较强的抑制作用而被广泛用作防腐剂使用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，米粉制品、生湿面制品中不得使用脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)；发酵豆制品中脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)应≤0.3g/kg。脱氢乙酸毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全的。由于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，长期过量食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品会危害人体健康。

**（八）防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和**

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且规定了同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）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。我国允许使用的食品防腐剂为低毒、安全性较高的品种，但长期过量食用防腐剂超标的食品可能会对人体健康造成一定的损害。

**（九）铬**

铬是人体内必须的微量元素之一。但长期食用铬含量超标的食品，会对呼吸道、耳、眼、肠胃道产生损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，铬（以Cr计）在肉及肉制品中的最大限量值为1.0mg/kg。肉及肉制品中铬（以Cr计）检测值超标的原因，可能是生产企业使用的原料中铬含量超标。

**（十）糖精钠**

糖精钠是食品工业中常用的合成甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，发酵面制品、方便食品中不得使用糖精钠；腌渍的蔬菜中糖精钠（以糖精计）最大使用量为0.15g/kg。糖精钠对人体无任何营养价值，长期食用糖精钠超标的食品，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。

**（十一）菌落总数**

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求，一定程度上标志着食品卫生质量的优劣。《广东省食品安全地方标准 非预包装即食食品微生物限量》（DBS 44-2016）中规定，所有食物材料烹熟后立即食用或立即出售的即食食品（熟肉制品和熟制水产品除外）菌落总数＜104 CFU/g为满意，104 -＜105CFU/g为可接受，≥105CFU/g为不合格。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）中规定，熟肉制品（发酵肉制品类除外）从一批产品中采集5个样品，若5个样品的检验结果均小于或等于m值（≤104CFU/g），则这种情况是允许的；若≤2个样品的结果（X）位于m值和M值之间（104CFU/g＜X≤105CFU/g）,则这种情况也是允许的；若有3个及以上的样品检验结果位于m值和M值之间，则这种情况是不允许的；若有任一样品的检验结果大于M值（＞105CFU/g），则这种情况也是不允许的。《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884-2016）中规定，从一批产品中采集5个样品，若5个样品的检验结果均小于或等于m值（≤103CFU/g），则这种情况是允许的；若≤2个样品的结果（X）位于m值和M值之间（103CFU/g＜X≤104CFU/g）,则这种情况也是允许的；若有3个及以上的样品检验结果位于m值和M值之间，则这种情况是不允许的；若有任一样品的检验结果大于M值（＞104CFU/g），则这种情况也是不允许的。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，从一批产品中采集5个样品，若5个样品的检验结果均小于或等于m值（≤104CFU/g），则这种情况是允许的；若≤2个样品的结果（X）位于m值和M值之间（104CFU/g＜X≤105CFU/g）,则这种情况也是允许的；若有3个及以上的样品检验结果位于m值和M值之间，则这种情况是不允许的；若有任一样品的检验结果大于M值（＞105CFU/g），则这种情况也是不允许的。食品的菌落总数超标，说明产品的卫生状况达不到基本的卫生要求，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。消费者食用菌落总数超标严重的食品，容易患痢疾等肠道疾病，会引起呕吐、腹泻等症状。

**（十二）山梨酸及其钾盐**

山梨酸及其钾盐是一种酸性防腐剂，具有较好的抑菌效果和防霉性能，对霉菌、酵母菌和好氧性细菌的生长发育均有抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，熟制水产品(可直接食用)、腌渍的蔬菜、半固体复合调味料中山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)最大使用量均为1.0g/kg；熟肉制品中山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)最大使用量为0.075g/kg；馒头花卷中不得使用山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)。山梨酸及其钾盐是一种相对无毒的食品添加剂，在生物体内可被代谢为二氧化碳和水排出体外。但如果长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。

**（十三）铝的残留量**

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矶）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后会产生铝残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，豆制品、油炸面制品中铝的残留量(干样品，以Al计)不得超过100mg/kg；粉丝粉条中铝的残留量(干样品，以Al计)应≤200mg/kg。铝有一定的慢性毒性，长期食用铝超标的食品，在体内可造成铝的蓄积，轻者会使食欲减退，引起贫血，重者引起运动失调等健康危害。

**（十四）过氧化值**

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂被氧化，过氧化值会逐步升高。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，熟制葵花籽过氧化值应≤0.80g/100g，其他熟制坚果和籽类食品过氧化值应≤0.50g/100g。《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）中规定，火腿、腊肉、咸肉、香（腊）肠的过氧化值(以脂肪计)应≤0.5g/100g。《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》（GB 19295-2021）中规定，调制食品过氧化值(以脂肪计)应≤0.25g/100g。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点过氧化值(以脂肪计)应≤0.25g/100g。《食品安全企业标准 调制面制品》（Q/AXZL 0002S-2022中规定，印度飞饼类产品中过氧化值(以脂肪计)应≤0.6g/100g。食用过氧化值超标的食品可能会导致肠胃不适、腹泻等症状。

**（十五）铅**

铅是一种对人体有害的金属元素。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，水产制品中铅(以Pb计)应≤1.0(干重计)mg/kg。铅可通过消化道及呼吸道进入体内，是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，小部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康，能影响人体神经系统的许多功能，特别是对婴幼儿的智力发育，儿童的学习记忆功能影响较大。

**（十六）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30～40倍，为非营养型甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，腐乳类中甜蜜素(以环己基氨基磺酸计）最大使用量为0.65g/kg；腌渍的蔬菜中甜蜜素(以环己基氨基磺酸计）最大使用量为1.0g/kg。长期食用甜蜜素超标的食品，可能会对代谢排毒能力较弱人群的健康产生一定的影响。

**（十七）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 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）中规定，从一批产品中采集5个样品，若5个样品的检验结果均小于或等于m值（≤10CFU/g），则这种情况是允许的；若≤2个样品的结果（X）位于m值和M值之间（10CFU/g＜X≤102CFU/g）,则这种情况也是允许的；若有3个及以上的样品检验结果位于m值和M值之间，则这种情况是不允许的；若有任一样品的检验结果大于M值（＞102CFU/g），则这种情况也是不允许的。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具（每50cm2）中不得检出大肠菌群。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、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。餐者使用了大肠菌群不合格的餐饮具或食用了大肠菌群不合格的食品可能会出现呕吐、腹泻等消化道症状。

**（十八）苯甲酸及其钠盐**

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，生湿面制品中不得使用苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)；腌渍的蔬菜中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）最大使用量为1.0g/kg。若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。

**（十九）日落黄**

日落黄是常见合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，茶（类）饮料中不得使用日落黄。合成着色剂没有营养价值,长期过量食用日落黄超标的食品可能对人体健康产生一定影响。

**（二十）茶多酚**

茶多酚是茶叶中多羟基酚类化合物的复合物，由 30 种以上的酚类物质组成，其主体成分是儿茶素及其衍生物，是茶叶中具有保健功能的主要化学成分，具有抗氧化、防辐射、抗衰老、降血脂、降血糖、抑菌抑酶等多种生理活性。茶多酚是茶饮料中的特征性指标，《茶饮料》（GB/T 21733-2008）中规定，红茶饮料中茶多酚应≥300mg/kg。茶多酚不合格的原因主要是原材料中茶多酚的含量不足，原材料检测把关不严格等原因。

**（二十一）酒精度**

酒精度又叫酒度，是酒类的一个重要理化指标，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。《清香型白酒》（GB/T 10781.2-2006）中规定，低度酒的酒精度应符合25%vol-40%vol的要求。酒精度未达到标准要求的原因，可能是包装不严密造成酒精挥发；还可能是企业为降低成本，用低度酒冒充高度酒。酒中酒精度不达标会影响酒的品质及口感，此外由于产品实际酒精度与明示指标不符也可能对消费者构成欺骗行为。

**（二十二）离子合成洗涤剂**

阴离子合成洗涤剂，即我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质,因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点,在消毒企业中广泛使用。食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，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)。部分餐饮从业人员卫生意识不强，用洗涤剂浸泡餐（饮）具后，未用清水冲刷或者冲刷时间较短易导致洗涤剂残留。长期使用十二烷基苯磺酸钠超标的餐（饮）具，可能容易引起呼吸系统过敏性反应。

**（二十三）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，少量残留不会引起人体急性中毒，但长期食用2，4-滴和2，4-滴钠盐超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（二十四）4-氯苯氧乙酸钠**

4-氯苯氧乙酸钠是一种植物生长调节剂，可以促进植物体内的生物合成和生物转移，不仅可防止落花落果、提高做果率、增进果实生长速度、促进提前成熟，还能达到改善植物品质的目的，同时它还有除草剂的作用。但由于其对人体有一定积累毒性，国家已取消其作为食品添加剂的生产许可申请。《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》(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公告 2015 年第 11 号)中要求，豆芽中不得检出4-氯苯氧乙酸。少量的4-氯苯氧乙酸钠农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用4-氯苯氧乙酸钠超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（二十五）倍硫磷**

倍硫磷具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药。《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，豆类蔬菜中倍硫磷最大残留限量值为0.05 mg/kg。少量的倍硫磷农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用倍硫磷超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（二十六）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。

**（二十七）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，香蕉中噻虫嗪最大残留限量值为0.02mg/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。

**（二十八）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，茄果类蔬菜（番茄除外）中噻虫胺最大残留限量值为0.05mg/kg；香蕉中噻虫胺最大残留限量值为0.02mg/kg；豆类蔬菜中噻虫胺最大残留限量值为0.01mg/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。

**（二十九）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，荔枝中吡唑醚菌酯最大残留限量值为0.1mg/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。

**（三十）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，荔枝中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留限量值为0.1mg/kg；苦瓜中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留限量值为0.2mg/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。

**（三十一）丙二醇**

丙二醇是一种应用极为广泛的醇类产品，分为1,2丙二醇和1,3丙二醇，丙二醇在食品中可作为稳定剂和凝固剂、抗结剂、消泡剂、乳化剂、水分保持剂、增稠剂等。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，糕点中丙二醇最大使用量为3.0g/kg。丙二醇作为食品添加剂，符合相关国家标准标准规定使用，对人体是安全无害的。丙二醇属于低毒类，长期过量食用丙二醇超标的食品，可能对肾脏产生一定的危害。

**（三十二）草甘膦**

草甘膦，属于低毒除草剂，是一种非选择性的广谱除草剂，对多年生根杂草非常有效，所以茶树、茶园，采用草甘膦去除杂草。《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，茶叶中草甘膦最大残留限量值为1mg/kg。长期食用草甘膦超标的食品会危及人体健康，并会造成肝肾、黏膜、神经、呼吸和心血管系统的损伤，严重者可危及生命。草甘膦虽然并没有直接喷在茶叶上，但是经过雨水的冲刷，渗透到土里的农药会被茶叶所吸收，导致茶叶中草甘膦超标。

**（三十三）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；菜薹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。食用食品一般不会导致敌敌畏的急性中毒，但长期食用敌敌畏超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（三十四）啶虫脒**

啶虫脒属硝基亚甲基杂环类化合物，是一种新型杀虫剂。该产品具有较强的触杀和渗透作用，残效期长，对黄瓜、苹果树、柑橘树的蚜虫有较好的防治效果。《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，荚可食豆类蔬菜（菜豆、食荚豌豆除外）中啶虫脒最大残留限量值为0.4mg/kg；枸杞（干）中啶虫脒最大残留限量值为2mg/kg。啶虫脒对人畜低毒，少量的啶虫脒农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用啶虫脒超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（三十五）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，根茎类和薯芋类蔬菜、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；芹菜中毒死蜱最大残留限量值为0.05mg/kg。毒死蜱属中毒农药，在叶片上残留期一般为5至7天，在土壤中残留期较长，对鱼类及水生生物毒性较高，对蜜蜂有毒。长期暴露在含有毒死蜱的环境中，可能会导致神经毒性、生殖毒性，并会影响胚胎的生长发育。

**（三十六）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，果类调味料（豆蔻除外）中多菌灵最大残留限量值为0.3mg/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。

**（三十七）氯氰菊酯和高效氯氰菊酯**

氯氰菊酯和高效氯氰菊酯是非内吸性杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，属于拟除虫菊酯类性农药。《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，果类调味料（豆蔻除外）中氯氰菊酯和高效氯氰菊酯最大残留限量值为0.1mg/kg。食用食品一般不会导致氯氰菊酯和高效氯氰菊酯的急性中毒，但长期食用氯氰菊酯和高效氯氰菊酯超标的食品，对人体健康也有一定影响。

**（三十八）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，禽蛋中多西环素最高残留限量值为10μg/kg。长期食用多西环素超标的食品，可使病原体产生耐药性，对人体健康有一定影响。

**（三十九）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。其中鱼（皮+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。

**（四十）磺胺类（总量）**

磺胺类药物是一种人工合成的抗菌药，具有抗菌谱较广、性质稳定、使用简便等特性，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，广泛用于防治鸡球虫病。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）规定，鱼皮和肉中磺胺类（总量）最高残留限量值为100μg/kg。长期摄入磺胺类超标的动物性食品，可能导致泌尿系统和肝脏损伤等健康危害。

**（四十一）呋喃唑酮代谢物**

呋喃唑酮是属于硝基呋喃类广谱抗生素，广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，和蛋白质结合而相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反应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，呋喃唑酮为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。硝基呋喃类药物及其代谢物可能会引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死等病症，对人类健康造成危害。

**（四十二）氟苯尼考**

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业农村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41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）中规定，禽蛋中氟苯尼考最高残留限量值为10μg/kg。正常情况下消费者不必对禽蛋中检出氟苯尼考过于担心，但长期食用氟苯尼考残留超标的蛋品，对人体健康有一定风险。

**（四十三）氟虫腈**

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂。《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氟虫腈最大残留限量值为0.02 mg/kg。世界卫生组织表示，大量食用含有高浓度氟虫腈的食品，会损害肝脏、甲状腺和肾脏。

**（四十四）甲拌磷**

甲拌磷为一种高毒的内吸性杀虫剂、杀螨剂，具有触杀、胃毒、熏蒸作用，持效期较长等特点。《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，根茎类和薯芋类蔬菜中甲拌磷最大残留限量值为0.01mg/kg。甲拌磷对人、畜剧毒，短期内大量接触（口服、吸入、皮肤、粘膜）可引起急性中毒。少量的甲拌磷农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲拌磷超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（四十五）甲硝唑**

甲硝唑是一种抗生素和抗原虫剂，有强大的杀灭滴虫的作用，对厌氧微生物有杀灭作用，广泛地应用于抗厌氧菌感染。《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，甲硝唑不得在动物源性食品中检出。长期食用甲硝唑超标的食品可能会引起胃肠道反应恶心、呕吐、食欲不振、腹胀、腹泻等。

**（四十六）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。《中华人民共和国农业农村部公告第250号》中规定，该类药物为禁用兽药，在动物性食品中不得检出。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。

**（四十七）氯霉素**

氯霉素一种杀菌剂，也是高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。《中华人民共和国农业农村部公告第 250 号》中规定，在动物性食品中禁止使用氯霉素。长期食用氯霉素残留超标的食品可能引起人体肠道菌群失调，导致消化机能紊乱；此外，人体过量摄入氯霉素可引起人肝脏和骨髓造血机能的损害，导致再生障碍性贫血和血小板减少、肝损伤等健康危害。

**（四十八）霉菌和酵母**

霉菌和酵母是真菌中的一大类，广泛分布于自然界并可作为食品中正常菌的一部分。霉菌和酵母也可作为评价食品卫生质量的“指标菌”。《食品安全国家标准 保健食品》（GB 16740-2014）中规定，保健食品的霉菌和酵母应≤50CFU/g。在某些情况下，霉菌和酵母可使食品发生难闻的异味，使食品表面失去色、香、味,从而造成食品腐败变质，并产生真菌毒素危害人类健康。

**（四十九）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。少量的咪鲜胺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。

**（五十）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，豇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。

**（五十一）尼卡巴嗪**

尼卡巴嗪主要用于预防鸡、火鸡等禽类球虫病，具有高效、低毒、性能稳定、抗药性小等特点，在饲料中使用后会在动物的肌肉和组织中产生不同程度的残留。《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，尼卡巴嗪在鸡的肌肉和皮/脂中最高残留限量值为200μg/kg。长期食用尼卡巴嗪超标的食品可能会对人体健康产生危害。

**（五十二）三唑磷**

三唑磷属于中等毒性非内吸有机磷广谱杀虫剂、杀螨剂、杀线虫剂，具有胃毒和触杀作用。《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，豆类蔬菜中三唑磷最大残留限量值为0.05mg/kg。少量的三唑磷农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用三唑磷超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（五十三）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。《中华人民共和国农业农村部公告第250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。五氯酚酸钠能抑制生物代谢过程中氧化磷酸化作用, 会造成人体的肝、肾及中枢神经系统的损害。

**（五十四）氧乐果**

氧乐果是一种内吸性强，杀虫活性高的杀虫剂。《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，豆类蔬菜、瓜类蔬菜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、水果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。

二、建议

**（一）加强原辅料的把控**

食品原料的质量与卫生是食品质量安全的前提。食品生产经营单位应加强对所使用的原材料的质量管理，建立进货查验、索证索票和进货台账制度，查验供货者的许可证和包含必要检验项目的食品合格证明文件，不得采购腐败变质、发霉、质量不新鲜的食品原料，确保各种原辅料的质量符合标准的有关规定和要求。

**（二）加强运输、存储环境控制**

食品经营者应保证运输和装卸食品的容器、工具和设备清洁、无害，保证食品的经营环境和储存环境等符合与食品所需的环境，并及时清理变质、超过保质期及其他不符合标准要求的食品；针对特殊贮存要求的食品，食品经营者在运输、贮藏时应当符合食品安全所需要的温度、空间隔离等特殊要求，防止交叉污染。

**（三）加强食品出厂检验**

食品生产企业要强化重视出厂检验的意识，制定切合自身且不断完善的出厂检验制度；建立完善的检测条件对产品进行日常监管，制定出厂检验计划并严格执行，确保生产合格的产品；加强对生产成品的检测频率，进行自检或送往具有相关资质的检测机构进行检测；建立及健全产品召回机制，以应对突发产品质量问题。

**（四）提高食品添加剂安全使用意识**

部分食品生产经营者为了追求经济效益，对食品添加剂过于依赖，但对食品添加剂使用要求却执行不到位。因此，应落实企业主体，加大对食品生产企业关于食品添加剂的相关法律法规和标准知识的宣传力度，进一步宣贯违法添加和滥用食品添加剂行为的危害性以及通过加大惩处等措施来提高食品生产企业的食品添加剂安全使用意识。

**（五）规范食用农产品药物的使用**

针对种养殖环节，种养殖户应严格按照药物说明书进行规范用药。加大对生产经营人员专业知识的培训，对种养殖基地、农户进行药物使用知识的培训力度，加强种养殖户对不同季节、不同农作物使用农药和畜禽使用兽药情况的了解。同时，建议有关部门加大对深圳各场所农产品的抽检力度，对发现的违法用药行为进行严厉处罚，并进一步加强对非食用物质的监管，加大针对性抽检的力度。