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，叶菜类蔬菜（芹菜除外）、根茎类和薯芋类蔬菜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、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，鱼的皮和肉及虾肉中恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)最大残留限量值均为100μg/kg。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。

# 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。《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。

# 四、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，豆类蔬菜、柑橘类水果中克百威最大残留限量值均为0.02 mg/kg。克百威不易降解，容易造成环境污染。

# 五、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。

# 六、氟虫腈

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂，对水生生物、家蚕、蜜蜂等具有较强的毒性，对生态环境造成一定的影响。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氟虫腈超标的食品，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，芸薹属类蔬菜中氟虫腈最大残留限量值为0.02mg/kg。菜薹中氟虫腈残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

# 七、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、油麦菜中阿维菌素最大残留限量值均为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。

# 八、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，叶菜类蔬菜、根茎类和薯芋类蔬菜中甲拌磷最大残留限量值均为0.01mg/kg。甲拌磷对人、畜剧毒，短期内大量接触（口服、吸入、皮肤、黏膜）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。

# 九、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。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。

# 十、戊唑醇

戊唑醇是一种具有保护、治疗和铲除作用的内吸性杀菌剂，对芒果炭疽病等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用戊唑醇超标的食品，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，葱中戊唑醇最大残留限量值为0.5mg/kg。葱中戊唑醇残留量超标的原因，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。

# 十一、甲基异柳磷

甲基异柳磷，属高毒性的硫代磷酸酯类有机磷农药，是高毒、高效、广谱的内吸性杀虫杀螨剂。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲基异柳磷超标的食品，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，鳞茎类蔬菜中甲基异柳磷的最大残留限量值为0.01mg/kg。葱中甲基异柳磷残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

# 十二、联苯菊酯

联苯菊酯是一种高效合成除虫菊酯杀虫、[杀螨剂](http://www.baike.com/wiki/%E6%9D%80%E8%9E%A8%E5%89%82" \t "_blank)。《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，橘中联苯菊酯最大残留限量值为0.05 mg/kg。联苯菊酯对人畜[毒性](http://www.baike.com/wiki/%E6%AF%92%E6%80%A7" \t "_blank)中等，对鱼毒性很高。对皮肤和眼睛无刺激作用，无致畸、[致癌](http://www.baike.com/sowiki/%E8%87%B4%E7%99%8C?prd=content_doc_search" \t "_blank" \o "致癌)、致突变作用。但过量食用具有毒性，少量摄入也可能对身体健康有长期或慢性效应。

# 十三、铅

铅的污染来源分为直接污染和间接污染。直接污染是指食品在生产过程中直接接触铅或者由于生产工艺的原因直接加入含铅的原料；间接污染是指食品原材料在生长、生产过程中通过土壤、空气、水等途径导致的污染。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，铅（以Pb计）在新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、生姜、薯类除外）中的限量值为0.1mg/kg。