

附件 3

不合格项目的小知识

一、毒死蜱

毒死蜱是全世界使用最广泛的有机磷酸酯杀虫剂之一，具有触杀、胃毒和熏蒸等作用。蔬菜中毒死蜱超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。食用毒死蜱超标的食品，可能引起头昏、头痛、无力、呕吐等症状，甚至还可能导致癫痫样抽搐。

二、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂是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，其主要成分是十二烷基磺酸钠，这是一种低毒的化学物质，它具有使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在日常生活中被广泛使用。造成餐饮具中阴离子合成洗涤剂不合格的原因，一方面可能是清洗餐饮具所用洗涤剂、消毒剂不符合标准要求；另一方面可能是由于使用了过量的洗涤剂、消毒剂或水冲洗不充分、不彻底，造成餐饮具洗涤剂、消毒剂残留；洗涤剂、消毒剂浸泡餐饮具重复使用，造成交叉污染，也会使得阴离子合成洗涤剂的残留。

三、地克珠利

地克珠利是一种广谱抗球虫药物，主要用于预防和治疗禽类、反刍动物等因球虫感染引发的肠道疾病。其通过干扰球虫细胞分裂与代谢，抑制虫体发育，减少对宿主组织的破坏。鸡蛋中地克珠利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，致使上市销售时鸡蛋中的药物残留未降解至标准限量以下。

四、啶虫脒

啶虫脒是一种氯化烟碱类新型杀虫剂、杀螨剂，具有触杀、胃毒作用，同时有较强的渗透作用，速效性好，持效期长。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用啶虫脒残留超标的食品，对人体健康可能有一定影响。蔬菜中啶虫脒残留量超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害，违规增加用药浓度或用药频率，致使上市销售的产品中啶虫脒残留量超标。

五、氟苯尼考

氟苯尼考是一种常见的广谱抗生素，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。长期食用氟苯尼考残留超标的食品可能引起再生障碍性贫血、粒状白细胞缺乏症，新生儿、早产儿灰色综合症等。牛蛙中氟苯尼考超标的原因可能是在养殖过程中加大用药量或未遵守休药期规定。

六、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。如果食品中的大肠菌群严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。食品中大肠菌群数超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染，

还可能是灭菌工艺灭菌不彻底导致的。

七、噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜蛆等有较好防效。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。蔬菜中噻虫胺残留量超标的原因，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、噻虫嗪

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。蔬菜中噻虫嗪残留超标往往由于使用不当、用药过量或施用间隔过短等原因导致。