**附件3**

关于部分检验项目的说明

**一、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，主要用于水稻、蔬菜、果树及其他作物上防治蚜虫、叶蝉、蓟马、飞虱等半翅目、鞘翅目、双翅目和某些鳞翅目类害虫。噻虫胺具有高效、广谱、用量少、毒性低、药效持效期长、对作物无药害、使用安全、与常规农药无交互抗性等优点，有卓越的内吸和渗透作用，是替代高毒有机磷农药的又一品种。但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**二、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。如果长期食用噻虫嗪超标的食品，可能会对身体健康造成影响。

**三、吡虫啉**

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，对人体健康可能有一定影响。吡虫啉残留量超标的原因，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。

**四、吡唑醚菌酯**

吡唑醚菌酯是新型广谱杀菌剂，为线粒体呼吸抑制剂，具有保护、治疗、叶片渗透传导作用，对黄瓜白粉病、霜霉病和香蕉黑星病、叶斑病、菌核病等有较好的防治效果。

**五、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属于拟除虫菊酯类仿生物农药，具有杀虫广谱、高效、速度快、持效期长的特点。长期食用农药残留超标的食用农产品会对人体健康产生一定的影响。

**六、啶虫脒**

啶虫脒属氯化烟碱类化合物，是一种新型杀虫剂。其广泛用于水稻，尤其蔬菜、果树、茶叶的蚜虫、飞虱、蓟马、部分鳞翅目害虫等的防治。啶虫脒为低毒杀虫剂，但对人体仍有一定的危害。

**七、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）**

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐剂，对霉菌、酵母

和细菌有较好的抑制作用。食品中苯甲酸及其钠盐不合格的原因，可

能是企业为弥补产品生产中卫生条件不佳而超量使用，也可能是生产

者对国家标准不了解或了解不够透彻，超限量使用防腐剂所致。

**八、氧乐果**

氧乐果属于有机磷类杀虫剂，具有较强的内吸、触杀和胃毒作用，

具有击饲力快、高效、广谱、杀虫、杀螨等特点。在低温下仍能保持

杀虫活性，特别适合于防治越冬的蚜虫、螨类、木虱和蚧类等。

1. **五氯酚酸钠（以五氯酚计）**

五氯酚酸钠常被用作除草剂、杀菌剂。长期食用检出五氯酚酸钠的食品，可能会对人体的肝、肾及中枢神经系统造成损害。《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品（动物性食品中不得检出）。鸡肉中检出五氯酚酸钠的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

**十、大肠菌群**

大肠菌群指的是具有某些特性的一组与粪便污染有关的细菌。大

肠菌群是作为粪便污染指标菌提出来的，大肠菌群数的高低，表明了受污染的程度，也反映了对人体健康危害的大小。

按照《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》（GB14934-2016）规定，餐具中不得检出大肠菌群，如有检出，则证明餐饮具受到了大肠菌群的污染，清洗消毒不彻底。餐具的清洁与否，直接决定着食品安全，大肠菌群不合格的原因可能是餐饮单位对加工制作空间环境卫生和个人卫生重视不够，生熟食材器具未分开摆放；餐具清洗消毒工作不到位，个别单位消毒设备设施不够完备，个别不具备高温消毒设施，仅采用紫外消毒工具进行消毒，消毒过程不符合消毒规程。也有可能是消毒过后存放过长时间再次产生污染造成。

**十一、多菌灵**

多菌灵又名棉萎灵、苯并咪唑44号。多菌灵是一种广谱性杀菌剂，对多种作物由真菌（如半知菌、多子囊菌）引起的病害有防治效果。可用于叶面喷雾、种子处理和土壤处理等。

对人、畜、鱼类、蜜蜂等低毒。 对皮肤和眼睛有刺激，经口中毒出现头昏、恶心、呕吐。

**十二、黄曲霉毒素B1**

黄曲霉毒素是一类化学结构类似的化合物，均为二氢呋喃香豆素的衍生物，有20多种，其中致癌性最强的是黄曲霉毒素B1，其毒性比亚硝胺强75倍，比砒霜强68倍。黄曲霉毒素B1在高温、潮湿的环境更易滋生，同时喜欢在果仁和含油的种子内生长。而黄曲霉毒素耐热，280℃才可裂解，所以一般加工温度下难以破坏。

根据《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限量为20μg/kg。

造成花生及其制品中黄曲霉毒素B1不合格的原因可能为：花生成熟后因未及时采收、贮藏条件不佳、运输保护措施保护不够等导致花生发生霉变，由黄曲霉和寄生曲霉等真菌在代谢过程中产生、分泌次级代谢产物黄曲霉毒素B1。

**十三、甲拌磷**

甲拌磷为一种高毒的内吸性杀虫剂，对人、畜剧毒，短期内大量接触可引起急性中毒。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，对人体健康有不良影响。

1. **多西环素**

多西环素是一种四环素类的药物，一般用于治疗衣原体、支原体感染。鸡蛋中多西环素超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。食用多西环素超标的食品，可能引起恶心、呕吐、腹泻等症状。如果长期摄入含有多西环素超标的食物，会使病原体产生一定的耐药性，给健康带来不利的影响。

1. **酸价(以脂肪计)(KOH)**

酸价主要反映食品中油脂的酸败程度，食品中酸价超标会产生哈喇味。可能是在储存、加工等环节中管理不善导致的。食用酸价超标的食品，可能引起肠胃不适等症状。