

附件4

不合格检验项目说明

1、腐霉利

腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，具有保护和治疗双重作用。主要用于蔬菜及果树的灰霉病防治。《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，腐霉利在韭菜中的最大残留限量为0.2mg/kg。腐霉利对眼睛与皮肤有刺激作用，经口毒性低。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。养殖户违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时药物残留超标。

2、倍硫磷

倍硫磷是一种广谱速效的长效杀虫剂，对多种害虫有效。GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定豇豆中的倍硫磷最大限量值为0.05mg/kg。其在豇豆中超标的原因可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

3、镉(以 Cd 计)

镉(以 Cd 计),是一种蓄积性的重金属元素。长期食用镉超标的食品,可能对肾脏、肝脏和骨骼造成损害,还可能影响免疫系统,甚至可能对儿童高级神经活动有损害。GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中规定辣椒中镉的最大限量值为 0.05mg/kg。蔬菜中镉超标的原因可能是生长过程中富集了环境中的镉元素。

4、4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)

4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)又称防落素、保果灵,是一种植物生产调节剂。具有防止落花落果、抑制豆类生根、调节植物株内急速平衡等作用。《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关于豆芽生长过程中禁止使用 6-苄基腺嘌呤等物质的公告》(2015 年第 11 号)中规定,生产者不得在豆芽生产过程中使用 6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质,豆芽经营者不得经营含有 6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出 4-氯苯氧乙酸钠的原因,可能是生产者为提高豆芽产量,从而违规使用相关农药。

5、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐

甲氨基阿维菌素苯甲酸盐是一种大环内脂类杀虫剂，具有触杀、胃毒和组织渗透作用，对豇豆中蓟马、豆荚螟等有较好仿效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期使用甲氨基阿维菌素苯甲酸盐超标的食品，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》（GB2763-2021）中规定，甲氨基阿维菌素苯甲酸盐在豆类蔬菜中的最大残留限量值为 0.015mg/kg。豇豆中甲氨基阿维菌素苯甲酸盐残留量超标的原因，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。

6、过氧化值

过氧化值是反映食用油脂新鲜度和氧化酸败程度的重要卫生指标。长期食用过氧化值超标的花生油，对人体的健康非常不利。过氧化物可以破坏细胞膜结构，导致胃癌、肝癌、动脉硬化、心肌梗塞、脱发和体重减轻等病症。长期食用过高过氧化值的食物可促进心血管病、肿瘤等慢性病的发生。GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》中规定植物油的过氧化值需小于或等于 0.25g/100g。花生油中的油脂在空气中会被氧气氧化，产生油脂酸败。油脂在储存运输过

程中，如果密封不严、接触空气、光线照射以及微生物及酶等作用会导致过氧化值升高，超过卫生标准。

7、铅(以 Pb 计)

金属铅是一种耐蚀的重有色金属材料。铅被列入有毒有害水污染物名录。GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中规定姜中的铅(以 Pb 计)的最大限量值为 0.1mg/kg。蔬菜中铅(以 Pb 计)超标的原因可能由于种植蔬菜的土壤被污染。

8、孔雀石绿(Malachite green)

孔雀石绿 (Malachite green)，是人工合成的有机化合物，是一种有毒的三苯甲烷类化学物，既是染料，也是杀真菌、杀细菌、杀寄生虫的药物，长期超量使用可致癌。农业农村部公告第 250 号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》规定孔雀石绿 (Malachite green) 在食品动物中不得检出。