部分不合格检验项目小知识

**一、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，是一种广谱、高效拟除虫菊酯类杀虫剂，以触杀和胃毒作用为主，无内吸作用，被广泛用于农林业和卫生害虫的防治。但由于其不易降解，对鱼类、蜜蜂、蚕和蚯蚓都有剧毒，对生态环境有一定影响。经口急性毒性试验表明大鼠经口LD50为144mg/kg，急性毒性分级为中等毒性，中毒表现有头痛、头昏、恶心、呕吐、抽搐，重者可出现血压急剧下降、出现昏迷或多器官衰竭。相关研究未见遗传毒性、生殖发育毒性、致畸性和致癌性。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氯氟氰菊酯超标的食品，对人体健康有一定影响。

根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中的规定鳞茎类蔬菜限量为≤0.2mg/kg。氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标的原因可能是在种植过程中农民在喷洒农药时配比含量过高，或者喷洒后雨水淋洗时间短，导致农药降解周期未到，从而造成农药残留量过高‌。同时也可能因为在葱上喷洒氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯后，不遵守规定的休药期就直接上市销售，导致药物残留量超标。

**二、诱惑红**

诱惑红属于合成着色剂，在食品工业中有非常 广泛的应用。可用于糖果包衣、炸鸡调料、冰淇淋、肉灌肠、西式火腿、果冻、饼干夹心 等。诱惑红应按照标准使用，存在健康风险。联合国粮农组织和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会建议其日容许摄入量为 0~7mg/kg bw。

不合格可能的原因主要是生产经营企业为增加产品品相或弥补原料品质较低而超范围、超限量添加，也不排除个别产品掺假的可能。使用应遵循《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）的规定

**三、糖精钠**

糖精钠是有机化工合成产品，是食品添加剂而不是食品，除了在味觉上引起甜的感觉外，对人体无任何营养价值。相反，当食用较多的糖精时，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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，熟制动物性水产制品、糕点均为不得检出。

**四、毒死蜱**

毒死蜱，又名氯吡硫磷，是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。毒死蜱对蜜蜂、鱼类等水生生物、家蚕有毒。大鼠急性经口毒性试验LD50为82mg/kg，急性毒性分级标准为中等毒，中毒机制为抑制乙酰胆碱酯酶活性，症状包括头痛、头昏、恶心、呕吐、出汗、流涎、肌肉震颤，甚至抽搐、痉挛，昏迷。相关研究未见遗传毒性和致癌性。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）的规定芹菜限量为≤0.05mg/kg。芹菜中毒死蜱超标原因可能是是为快速控制虫害加大用药量、未遵守采摘间隔期规定以及超范围使用农药，‌这些原因导致上市销售的产品中毒死蜱残留量超标。

**五、啶虫脒**

啶虫脒，内吸性杀虫剂，具有层间传导活性和触杀、胃毒作用。用于防治半翅目（特别是蚜虫）、缨翅目和鳞翅目害虫，叶面或土壤处理，适用作物广泛，特别适用于蔬菜、果树和茶树。大鼠急性经口LD50为146~217mg/kg，急性毒性分级为中等毒。烟碱类杀虫剂，作为错误的神递质与乙酰胆碱受体结合，干扰神经系统中起重要作用的乙酰胆碱的正常功能，使神经传输保持开放状态，引起异常兴奋。中毒症状为恶心、呕吐、头痛、乏力、心跳过速等。食用食品一般不会导致啶虫脒的急性中毒，但长期食用啶虫脒超标的食品，对人体健康也有一定影响。

根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）的规定茄果类蔬菜（番茄、茄子、甜椒、黄秋葵除外） 限量为≤0.2mg/kg。辣椒中啶虫脒超标的原因可能是在种植期间为了快速控制虫害而加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定，导致上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。‌

**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。餐饮具中大肠菌群超标提示被致病菌污染的可能性较大，可能引起消费者肠胃不适，伴有腹痛恶心等症状。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB14934-2016）中规定，大肠菌群在消毒餐（饮）具中不得检出/50平方厘米。