

不合格检验项目说明

1. 啶虫脒

啶虫脒是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸作用，对蚜虫等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用啶虫脒残留超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《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，啶虫脒在豇豆的最大残留限量值为0.4mg/kg。豇豆中啶虫脒含量超标的原因，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。

2. 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，对蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。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。《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，噻虫胺在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.01mg/kg。豇豆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。

3. 噻虫嗪

噻虫嗪是一种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。《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，噻虫嗪在豇豆中的最大残留限量值为0.3mg/kg。豇豆中噻虫嗪含量

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。

4. 克百威

克百威是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有内吸、触杀、胃毒作用，并有一定的杀卵作用。《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，克百威在豇豆中的最大残留限量值为0.02mg/kg。豇豆中克百威超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

5. 4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)

氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）又称防落素、保果灵，是一种植物生长调节剂。具有防止落花落果、抑制豆类生根、调节植物株内激素平衡等作用。《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产过程中禁止使用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。黄豆芽中检出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。

6. 糖精钠(以糖精计)

糖精钠是食品生产中常用的甜味剂。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，自制发酵面制品中不得使用糖精钠。自制发酵面制品中检出糖精钠的原因，可能是企

业为增加产品甜度，从而超范围使用甜味剂。

7. 霉菌

霉菌是常见的真菌，在自然界中广泛存在。食品受霉菌污染后会腐败变质，失去其食用价值。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，霉菌的最大限量值为150CFU/g。糕点中霉菌超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染；也可能是产品在生产加工过程中环境或生产设备卫生状况不佳；还可能与产品储运条件控制不当有关。

8. 铅(以 Pb 计)

铅是一种能够在生物体内蓄积且排除缓慢的重金属污染物。《食品安全标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外）中铅的最大限量值为 0.1 mg/kg。新鲜蔬菜中铅超标的原因，可能是蔬菜种植过程中对环境中铅元素的富集。铅可以在人体内积累，长期食用铅超标的食物，可能出现头晕、恶心、呕吐、腹痛、腹泻、心慌等症状，对神经、造血、消化、肾脏、心血管和内分泌等多个系统造成危害。尤其是儿童，若长期摄入铅超标的食品恐会出现智力发育障碍和行为异常。

9. 黄曲霉毒素 B₁

黄曲霉毒素B₁是一种强致癌性的真菌毒素。食用黄曲霉毒素B₁超标的食品，可能对肝脏造成损害。《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最大限量值为20 μg/kg。炒货食品及坚果制品中黄曲霉

毒素B₁超标的原因，可能是生产企业使用的原料因储存条件不当产生了黄曲霉毒素B₁；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

10. 过氧化值

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）中规定，花生油中的过氧化值限量值为0.25g/100g。花生油中过氧化值超标的原因，可能是原料储存不当，导致脂肪过度氧化，使得终产品过氧化值超标。食用过氧化值超标的食品，可能导致肠胃不适、腹泻等症状。

11. 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(以十二烷基苯磺酸钠计)是洗洁精的主要成分，根据《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》(GB 14934-2016)规定要求，阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)是不得检出的。阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)有检出，说明餐具在清洗过程中不够彻底，这可能是生产者为了节约成本而缩短清洗时间，也有可能是清洗池的水更换频率低。

12. 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。检出大肠菌群超标的样品均未检出致病菌，结合居民膳食结构、抽检情况等因素综合分析，健康风险较低，但反映该食品卫生状况不达标。