

附件 4

不合格检验项目说明

1、铅(以Pb计)

铅是一种在自然界广泛分布且有重要工业用途的环境重金属污染物，铅超标的原因主要来自于其生长环境（水源、土壤、空气）受到了铅污染。铅对环境的污染，一是由冶炼、制造和使用铅制品的工矿企业，尤其是来自有色金属冶炼过程中所排出的含铅废水、废气和废渣造成的。二是由汽车排出的含铅尾气造成的，汽油中用四乙基铅作为抗爆剂（每公斤汽油用1~3克），在汽油燃烧过程中，铅便随汽车排出的尾气进入大气。农作物可通过根系从土壤中吸收并富集铅，在生长的过程中还可以通过叶片上的气孔从空气中吸收气态或尘态的重金属铅。因此当土壤和环境空气、灌溉用水被重金属污染时，均可导致农作物铅超标。

铅是一种对人体有害的金属元素，可通过消化道及呼吸道进入体内，是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康，能影响人体神经系统的许多功能，特别是对婴幼儿的智力发育，儿童的学习记忆功能。

2、镉(以Cd计)

蔬菜镉超标的原因主要来自于农田土壤受到了镉污染。污染源可能来自多个方面，我国农业种植大量使用含磷复合肥料、农药的大量使用、居民废弃的碱性电池、有关工业（电镀、碱性电池生产等）废水排入地表水或渗入地下水被用来灌溉，导致大量的重金属污染农作物生长的土壤，并长时间在土壤中残留；根据蔬菜的生长特点，既可以通过根系从土壤中吸收富集镉，还可以通过叶片从大气中吸收镉。因此当土壤本身含重金属高、土壤和环境

空气被重金属污染、所用的农药和化肥含重金属量高时，均可导致蔬菜镉超标。

危害因子镉是一种积累性有害元素，人体一旦吸收则在体内积蓄，并且很难从体内排出而对人体产生积蓄性中毒。镉易造成贫血、高血压、神经痛、骨质疏松、肾炎和内分泌失调。

3、6-苄基腺嘌呤(6-BA)

6-苄基腺嘌呤是一种生长调节剂，可以促进细胞分裂，加快豆芽生长。根据《国家食品药品监督管理局 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)规定，6-苄基腺嘌呤作为低毒农药登记管理并限定了使用范围，豆芽生产不在可使用范围之列，目前在豆芽生产过程中使用上述物质的安全性尚无结论。但为确保豆芽食用安全，豆芽生产过程中不得使用上述物质。不合格原因可能是种植户在种植过程中违规使用所致。

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，克百威在豆类蔬菜中的最大残留限量为0.02mg/kg、在茄果类蔬菜中的最大残留限量为0.02mg/kg、在柑橘类水果中的最大残留限量为0.02mg/kg。克百威不易降解，容易造成环境污染。

5、倍硫磷

倍硫磷是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药，对蚜虫等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用倍硫磷超

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，倍硫磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。豇豆中倍硫磷残留量超标的原因，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、毒死蜱

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。毒死蜱对鱼类及水生生物毒性较高，在土壤中残留期较长。《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，毒死蜱在根茎类和薯芋类蔬菜中的最大残留限量为0.02mg/kg。其超标的原因可能是种植户或经营者违反农药使用规定，滥用国家明令禁止用于蔬菜水果的高毒和剧毒农药，或者违反安全间隔期规定，在接近收获期使用农药，造成在蔬菜中农药的直接残留。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。

7、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。《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，噻虫嗪在香蕉中的最大残留限量为0.02mg/kg，长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

8、腐霉利

腐霉利是一种广谱内吸性的高效杀菌剂，对低温高湿条件下发生的灰霉病、菌核病有显著效果，但菌株容易对其产生抗性。《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。

9、恩诺沙星

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物,是一类人工合成的广谱抗菌药,用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等,是动物专属用药。《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)规定该类物质在鱼(皮+肉)的最大残留限量为100 μg/kg(以恩诺沙星+环丙沙星之和计)。长期摄入喹诺酮类药物超标的动物性食品,可引起轻度胃肠道刺激或不适,头痛、头晕、睡眠不良等症状,大剂量或长期摄入还可能引起肝损害。

10、过氧化值

过氧化值是表示油脂和脂肪酸等被氧化程度的一项指标。主要用于说明样品是否因已被氧化而变质。以油脂、脂肪为原料而制作的食品,随着油脂氧化,过氧化值会逐步升高,虽一般不会对人体的健康产生损害,但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。

11、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)抗菌性强,能抑制细菌、真菌和酵母的生长,防腐效果好,是目前应用非常广泛的食品防腐剂。山梨酸可参与体内正常代谢,几乎对人体无害。只要摄入量在食品安全限量范围内并不影响人体健康,如果长期大量服用,会对肝脏、肾脏、骨骼造成危害。造成食品中山梨酸不合格的主要原因有:生产经营企业为延长产品保质期,或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量、超范围使用,或者未准确计量。

12、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)

阴离子合成洗涤剂主要是十二烷基苯磺酸钠,是一种低毒物质,广泛使

用于餐具消毒行业，如果餐具清洗消毒控制不当，会造成餐饮具上残留洗涤剂，对人体健康产生不良影响。

检出原因可能是餐具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水冲洗，餐具漂洗池内清洗用水重复使用，餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐具中。

南宁市市场监督管理局
食品安全抽检
信息通告 (2023年第3期)