

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、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。

4、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，噻虫嗪在根茎类蔬菜（芜菁除外）中的最大残留限量为0.3mg/kg，长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

5、噻虫胺

噻虫胺是烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。土壤处理、叶面喷施和种子处理，防治水稻、玉米、油菜、果树和蔬菜、柑橘的刺吸式和咀嚼式害虫，如飞虱、椿象、蚜虫和烟粉

虱。《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，噻虫胺在根茎类蔬菜中的最大残留限量为0.2mg/kg、豆类蔬菜中的最大残留限量为0.01mg/kg、芹菜中的最大残留限量为0.04mg/kg、香蕉中的最大残留限量为0.02mg/kg。

6、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。

7、啶虫脒

啶虫脒属氯化烟酰亚胺类新型高效杀虫剂，对蚜虫、叶蝉、粉虱、蚧等同翅目害虫；菜蛾、潜蝇、小食心虫等鳞翅目害虫；天牛等鞘翅目害虫以及蓟马目害虫均有防治效果。因其具有高效、低毒、对环境安全等特点被广泛用于果树、茶、蔬菜、棉花、水稻等作物防治害虫。《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，啶虫脒在茄果类蔬菜（番茄、茄子、甜椒、黄秋葵除外）中的最大残留量为0.2mg/kg。

8、丙溴磷

丙溴磷是一种具有触杀和胃毒作用的非内吸性有机磷类杀虫剂，在叶片上有较好的渗透性，对柑橘红蜘蛛等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用丙溴磷超标的食品，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，丙溴磷在柑橘中的最大残留限

量值为 0.2mg/kg。柑橘中丙溴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。

9、三唑磷

三唑磷为有机磷杀虫剂，具有触杀和胃毒作用，对柑橘红蜘蛛等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用三唑磷超标的食品，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，三唑磷在柑橘中的最大残留限量值为0.2mg/kg。柑橘中三唑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。

10、2,4-滴和2,4-滴钠盐

2,4-滴和 2,4-滴钠盐常用作除草剂，可用于防除禾谷类作物田中的双子叶杂草，防止果实早落花、落果。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）规定，橙中 2,4-滴和 2,4-滴钠盐的最大残留限量为 0.1mg/kg。

11、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。

12、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物，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。

13、二氧化硫

二氧化硫是国内外允许使用的一种食品添加剂，通常情况下该物质以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中，可作为漂白剂、防腐剂、抗氧化剂用于经表面处理的腌渍蔬菜、干制蔬菜、鲜水果、水果干类等食品中，不仅能延长干制品的保质期，还可使其颜色亮泽、卖相好、不长虫、不腐坏变质而易于销售。二氧化硫不符合标准的原因可能有，个别生产经营企业使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽超量使用二氧化硫；也有可能是使用时不计量或计量不准确；还有可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡保鲜所造成。

14、糖精钠(以糖精计)

糖精钠(以糖精计)是有机化工合成产品，是食品添加剂而不是食品。根据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)规定，发酵面制品(自制)中不得添加。糖精钠在味觉上引起甜的感觉外，对人体无任何营养价值。当食用较多时，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。发酵面制品(自制)检出糖精钠(以

糖精计)可能是生产者违规使用,降低生产成本,或者是在原辅料中含有的。

15、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

根据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760-2014)规定,白酒中不得添加甜蜜素。甜蜜素是人工生产的甜味剂。白酒中检出甜蜜素,原因可能是生产企业为降低成本,同时增加产品的口感,在产品中添加该甜味剂来调节口感,也可能是购进了含有甜蜜素的白酒或复配食品添加剂为原料所致。长期食用甜蜜素不合格的食品,可能对人体的肝脏和神经系统造成危害。

南宁市市场监督管理局
食品安全抽检信息
(2023年第4期)
信息通告