附件4

**部分不合格项目解读**

1. 香蕉不合格项目噻虫嗪、噻虫胺解读

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用超标的食品，对人体健康也有一定影响。《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，噻虫嗪、噻虫胺在香蕉中的最大残留限量值为0.02mg/kg。香蕉中检出超标，可能是农户为控制虫害，加大了用药量或未遵守采摘间隔期规定。

1. 菠菜、上海青不合格项目毒死蜱解读

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。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。《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，毒死蜱在菠菜、上海青中的最大残留限量值为0.02mg/kg。毒死蜱超标的原因，可能是为快速控制病情加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，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。

1. 牛蛙不合格项目恩诺沙星解读

喹诺酮类药物具有广谱抗菌作用，其抗菌力强，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，在养殖业中应用非常普遍。可能是养殖户不规范地使用兽药，并不严格遵守休药期的规定造成的。喹诺酮类药物的过量摄入可能引起头晕等中枢神经系统疾病，产生肝脏损伤，引起关节水肿，腹泻、恶心和呕吐等胃肠道反应。

1. 小白菜不合格项目啶虫脒解读

啶虫脒是一种具有触杀、渗透和传导作用的吡啶类杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）中规定，普通白菜中啶虫脒的最大残留限量为1mg/kg。啶虫脒中毒后会出现头痛、头昏、无力、视力模糊、抽搐、恶心、呕吐等症状。

1. 茄子不合格项目镉解读

镉属于重金属污染物指标，联合国环境规划署（DNFP）和国际职业卫生重金属委员会将镉列入重点研究的环境污染物，世界卫生组织（WHO）则将其作为优先研究的食品污染物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定茄果类蔬菜中镉的限量值为0.05 mg/kg。

1. 芹菜不合格项目甲拌磷解读

甲拌磷是有机磷类的高毒广谱内吸性杀虫剂，有触杀、胃毒、熏蒸作用，对刺吸式口器和咀嚼式口器害虫都具有很好的防治作用。甲拌磷在自然环境中容易流失也能迅速降解，半衰期短，不易蓄积。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲拌磷超标的食品，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》（GB2763-2021）中规定，芹菜中甲拌磷残留限量值不得超过 0.01 mg/kg。甲拌磷土壤残留期较长，短期内大量接触可引起急性中毒，产生头痛、头昏、食欲减退、恶心、呕吐、多汗、呼吸困难等症状。

1. 姜不合格项目噻虫胺解读

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜蛆等有较好防效。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，噻虫胺在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。姜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。