附件5

不合格项目小知识

一、铅(以Pb计)

铅是最常见的重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素，可在人体内蓄积。长期摄入铅含量超标的食品，会对血液系统、神经系统产生损害。

二、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂包括我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂，其主要成分十二烷基磺酸钠，具有使用方便、易溶解、稳 定性好、成本低等优点，在日常生活中广泛使用。十二烷基磺酸钠是一种低毒 物质，对皮肤、肝脏、血液系统等有慢性毒害作用。餐具中阴离子合成洗涤剂不合格的原因，可能是清洗餐具所用洗涤剂、消毒剂不合格、未彻底冲洗干净 或餐具数量过多，洗涤剂、消毒剂浸泡餐具重复使用，造成交叉污染。

1. 铝的残留量(干样品,以Al计)

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝超标的食品会导致运动和学习记忆能力下降。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，油炸面制品中铝的最大残留限量值（干样品，以Al计）为100mg/kg。油炸面制品中铝的残留量（干样品，以Al计）超标的原因，可能是个别商家为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝食品添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

1. 毒死婢

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—2019）中规定，毒死蜱在芹菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。芹菜中毒死蜱超标的原因，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。（2021版限量未变）《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，毒死蜱在韭菜中的最大残留限量值为0.1mg/kg。韭菜中毒死蜱残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

1. 腈菌唑

腈菌唑是具有保护、治疗性的内吸性杀菌剂，用于多种作物防治子囊菌、半知菌、担子菌、白粉病等病害。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用腈菌唑残留超标的食品，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，腈菌唑在叶菜类蔬菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。芹菜中腈菌唑残留量超标的原因，可能菜农是为快速控制病情，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

1. 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—2019）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。

1. 噻虫嗪

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫、蛴螬等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，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—2019）中规定，噻虫嗪在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.3mg/kg。姜中噻虫嗪残留量超标的原因，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。

1. 吡虫啉

吡虫啉属内吸性杀虫剂，具有触杀和胃毒作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡虫啉超标的食品，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—2019）中规定，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg。香蕉中吡虫啉残留量超标的原因，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。