

附件 4

部分不合格项目解读

一、香蕉不合格项目吡虫啉解读

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 2763-2021）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吡虫啉残留量超标。

二、姜不合格项目噻虫胺解读

《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763—2021）中规定，噻虫胺在姜中最大残留量限值为 0.2mg/kg。噻虫胺残留量超标的原因，可能是生产者快速控制虫害而违规使用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。

三、二荆条（辣椒）不合格项目噻虫胺

噻虫胺是一种新烟碱类低毒杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸活性。食品中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）规定，噻虫胺在辣椒中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。辣椒中噻虫胺残留量超标的原因,可能是种植过程为快速控制病情，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定。

四、小白菜不合格项目毒死蜱

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，毒死蜱在小白菜中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。小白菜中毒死蜱超标的原因，可能是在种植过程中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。

五、圆茄和辣椒不合格项目镉(以 Cd 计)

镉是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，镉在蔬菜中的限量值为 0.05mg/kg。茄子中镉超标的原因，可能是其种植过程中富集环境中的镉元素。镉对人体具有慢性蓄积性的危害，长期摄入镉含量超标的食品，可能导致肾脏和骨骼损伤等健康危害。