附件6

不合格项目小知识

1. 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。

二、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。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，铅（以Pb计）在藻类及其制品（螺旋藻及其制品除外）中的最大限量值为1.0mg/kg（以干重计）。藻类干制品中铅（以Pb计）检测值超标的原因，可能是生产企业使用的原料中铅含量超标，也可能是生产设备或包装材料中的铅迁移带入。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，铅（以Pb计）在新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外）中的限量值为0.1mg/kg。2021年抽检超标蔬菜主要有韭菜、姜、蔬菜干制品、酱腌菜，铅（以Pb计）检测值超标的原因，可能是生产企业使用的蔬菜原料中铅含量超标，也可能是生产设备或包装材料中的铅迁移带入。《脱水蔬菜 叶菜类》（NY/T 960—2006）中规定，铅（以Pb计）最大限量值为0.2mg/kg。蔬菜干制品中铅（以Pb计）检测值超标的原因，可能是生产企业使用的蔬菜原料中铅含量超标，也可能是生产设备或包装材料中的铅迁移带入。

三、苯并[a]芘

苯并［a］芘是持久性有机污染物多环芳烃化合物的一种，化学性质较稳定，具有致畸、致癌和生殖毒性，2010年被国际癌症研究机构（IARC）确定为1类致癌物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762 — 2017）中规定，油脂及其制品中苯并［a］芘的最大限量值为10μg/kg。食用植物油中苯并［a］芘超标的原因，可能是生产过程中对原料反复烘烤、焙烤或蒸炒时，高温导致苯并［a］芘含量上升；也可能是加工过程中接触润滑油、使用不符合要求的浸提溶剂等造成污染；还有可能是油料作物在种植过程中吸收土壤、水和大气中的苯并［a］芘，或在收储、晾晒等过程中被污染。

四、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。

五、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。

六、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。

七、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。