附件3

不合格项目说明

一、农兽药残留超标

（一）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。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中的规定，毒死蜱在菠菜（叶菜类蔬菜）中的最大残留限量值为0.02mg/kg。菠菜中毒死蜱残留量超标的原因，可能是种植单位为了控制虫害而违规使用。

（二）克百威

克百威又名呋喃丹，是氨基甲酸酯类农药中常见的一种杀虫剂。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用克百威超标的食品，对人体健康可能有一定影响。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中的规定，克百威在豇豆（豆类蔬菜）中的最大残留限量值为0.02mg/kg。豇豆中克百威残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

1. 噻虫胺

噻虫胺是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，常用于土壤处理、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。食用食品一般不会导致噻虫胺的急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康也有一定影响。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中的规定，噻虫胺在姜（根茎类蔬菜）中的最大残留限量值为0.02mg/kg，在豇豆（豆类蔬菜）中的最大残留限量值为0.01mg/kg。姜、豇豆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。

（四）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—2021）中规定，噻虫嗪在豇豆（荚可食类豆类蔬菜，菜豆除外）中的最大残留限量值为0.3mg/kg。豇豆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. 重金属等元素污染物

（一）铅（以Pb计）

铅是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。食用农产品中铅（以Pb计）项目超标，可能是农产品在生长、生产过程中通过土壤、空气、水等途径导致铅污染，例如含铅的废水废渣排放污染水体和土壤后，进而污染食物；含铅农药的使用也可造成农作物的铅污染。

1. 非食用物质和非法添加物

（一）6-苄基腺嘌呤(6-BA)

6-苄基腺嘌呤(6-BA)是一种人工合成的细胞分裂素，具有抑制植物叶内叶绿素、核酸和蛋白质分解的作用，主要用于粮食、果树栽培和园艺，作物各个生长阶段都可应用。摄入过量6-BA会刺激粘膜，造成食道、胃黏膜损伤，出现恶心、呕吐等现象。6-苄基腺嘌呤曾被用作无根豆芽的生长调节剂，发制豆芽时使豆芽粗壮且无根，不仅产量会大为提高，生产周期也会大幅缩短。 6-BA曾作为食品添加剂管理，2011年，《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2011）将6-BA从食品添加剂名单中剔除。2015年，国家食品药品监督管理总局、农业部、国家卫生和计划生育委员会发布的《关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告（2015年第11号）》中明确，为确保豆芽食用安全，生产经营企业不得在豆芽生产过程中使用6-BA，豆芽经营者不得经营含有6-BA的豆芽。