

# 部分不合格项目小知识

## 一、毒死蜱

毒死蜱，又名氯蜱硫磷，目前是世界使用最广泛的有机磷酸酯杀虫剂之一。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，可能对人体健康有一定影响。食用毒死蜱超标的食品，可能引起头昏、头痛、无力、呕吐等症状，甚至还可能导致癫痫样抽搐。《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，毒死蜱在小油菜（普通白菜）中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。小油菜（普通白菜）中毒死蜱超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药，或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。

## 二、阿维菌素

阿维菌素是一种抗生素类药物，用于杀虫、杀螨、杀线虫，具有广谱、高效、低残留等特点。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763—2021）中规定，阿维菌素在小白菜（普通白菜）中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。小白菜（普通白菜）中阿维菌素超标的原因，可能是菜农对农药使用的安全间隔期不了解违规使用农药。

### 三、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。大肠菌群是指示食品污染状况常用的指标之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌(如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌)污染的可能性较大。如果食品中的大肠菌群严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。食用大肠菌群超标严重的食品，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康。

大肠菌群超标的原因，可能是产品所用原料、包装受到污染；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格，产品在生产加工过程中受人员、工器具等污染，还可能是消毒灭菌工艺杀菌不彻底导致的。