部分不合格项目的小知识

一、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，对蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。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—2021）中均规定，噻虫胺在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.01mg/kg。荷兰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。

二、乙酰甲胺磷

乙酰甲胺磷，是内吸性的有机磷类杀虫剂。用于果树、葡萄等，果蔬食品中少量乙酰甲胺磷残留不会导致急性中毒，但长期食用乙酰甲胺磷残留超标的生鲜水果蔬菜，可能对人体健康产生一定的不良影响。《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，乙酰甲胺磷在水果中的最大残留限量值为0.02mg/kg。乙酰甲胺磷残留量超标的原因，可能是菜农为操纵病情不遵守休药期规定所致。

三、五氯酚酸钠(以五氯酚计)

五氯酚酸钠属于有机氯农药，常被用作除草剂、杀菌剂，或用于鱼塘虾塘的消毒。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第 250 号）中规定，五氯酚酸钠为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。五氯酚酸钠由于其水溶性，易造成水或土壤污染，通过食物链作用进入牲畜体内，进而进入人体内。五氯酚酸钠能抑制生物代谢过程中氧化磷酸化作用，长期摄入这类物质，可能会对人体的肝、肾及中枢神经系统造成损害。

四、铅（以Pb计）

铅是常见的重金属元素污染物之一，可通过食物链进入 人体蓄积且排除缓慢。长期食用铅超标的食物，会对神经、 造血、消化、肾脏、心血管和内分泌等多个系统造成危害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022） 中规定，姜中铅的最大限量值为 0.2 mg/kg。食用农产品姜中铅超标的原因可能是生姜生长过程中富集环境中的铅元素。

五、水胺硫磷

　　 水胺硫磷是一种有机化合物，广谱性杀虫、杀螨剂，具有触杀、胃毒和杀卵作用，对螨类及鳞翅目、同翅目害虫具有良好的防治效果。水胺硫磷少量残留不会引起人体急性中毒，但长期食用水胺硫磷超标的食品，对人体健康可能有一定影响。橙当中水胺硫磷残留量超标的原因，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。《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，水胺硫磷在水果中的最大残留限量值为0.02mg/kg。

（说明：此部分内容可参照省局网站或总局网站发布过的相关内容。省局网站发布查询网址：<http://amr.hainan.gov.cn/zw/spcjxx/sjgg/>

总局网站信息发布查询网址：http://www.samr.gov.cn/zw/wjfb/tg/）