部分不合格项目的小知识

一、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。

二、氟苯尼考

　　 氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。长期食用氟苯尼考超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，氟苯尼考在贝类中最大残留限量值为100μg/kg。贝类中氟苯尼考超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量超标。

三、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，噻虫胺在根茎类和薯芋类蔬菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。胡萝卜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。

（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/）