附件4

**关于部分项目的说明**

一、毒死蜱

又名氯蜱硫磷，目前是全世界使用最广泛的有机磷酸酯杀虫剂之一，具有触杀、胃毒和熏蒸等作用。小西芹中毒死蜱超标的原因，可能是菜农不了解使用农药的安全间隔期，违规滥用农药。长期食用毒死蜱超标的食品，可能引起头痛、头昏、无力、呕吐等症状，还可能导致癫痫样抽搐。  
 二、吡虫啉

 吡虫啉属内吸性杀虫剂，具有触杀和胃毒作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡虫啉超标的食品，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，在香蕉中最大残留限量值为0.05mg/kg。香蕉吡虫啉残留量超标的原因，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。

三、6-苄基腺嘌呤（6-BA）

1. 苄基腺嘌呤(6-BA)是一种植物生长调节剂，曾在豆芽生产中被广泛使用，由于其对人体有一定积累毒性，《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）中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤(6-BA)物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤(6-BA)等物质的豆芽。生产者为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量而违规使用，导致在豆芽中检出6-苄基腺嘌呤(6-BA)。

四、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。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。本次检出大肠菌群不符合产品明示标准及质量要求，未检出致病菌，结合居民膳食结构、抽检情况等因素综合分析，健康风险较低，但反映该食品卫生状况不达标。大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

五、噻虫胺

噻虫胺是一种有机化合物，是新烟碱类中的一种杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂。主要用于水稻、蔬菜、果树及其他作物上防治蚜虫、叶蝉等害虫的杀虫剂，具有高效、广谱、用量少、毒性低、药效持效期长、对作物无药害、使用安全、与常规农药无交互抗性等优点，有卓越的内吸和渗透作用，是替代高毒有机磷农药的又一品种。GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定噻虫胺在生姜中最大残留限量为0.2mg/kg，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。

六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯对人有害。它是菊酯类杀虫剂中的一种，毒性较低，经皮肤黏膜或呼吸道少量接触一般不会损伤人体，只需要清除毒物，密切观察即可。如果一次口服较大剂量，可以出现恶心，呕吐，心悸，胃区不适，头晕，头痛，严重的会出现意识模糊，烦躁不安，抽搐，甚至可出现昏迷。因此服用剂量小并且意识清楚的病人，需要马上用温水自行催促，反复呕吐直到胃内容物为清水。对于一次口服量比较大的病人，需要到医院及时洗胃，并接受药物治疗。