

不合格检验项目说明

6-苄基腺嘌呤（6-BA）

6-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。《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、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出6-苄基腺嘌呤（6-BA）的原因，可能是生产者为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药

倍硫磷

倍硫磷是一种广谱速效的长效杀虫剂，对多种害虫有效。GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定豇豆中的倍硫磷最大限量值为0.05mg/kg。其在豇豆中超标的原因可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，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。

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。餐具中检出大肠菌群，提示被致病菌污染的可能性较大。《食品安

国家标准《消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，餐具中的大肠菌群不得检出。餐具中大肠菌群超标的原因，可能是产品消毒不彻底或所用包装受到污染；也可能是生产加工过程的卫生条件控制不严格等。

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。《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，毒死蜱在叶菜类蔬菜（芹菜除外）中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。蔬菜中毒死蜱超标的原因，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，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，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。

联苯菊酯

联苯菊酯是一种有机物，化学式为C₂₃H₂₂ClF₃O₂，白色固体。是70-80年代迅速发展起来的新型拟除虫菊类农用杀虫剂品种之一。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定联苯菊酯在橙中的最大残留限量为0.05mg/kg。水果中联苯菊酯超标的原因可能是养殖户对使用农药的安全间隔期不了解，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。

灭蝇胺

灭蝇胺是一种具有触杀功能的昆虫生长调节剂，干扰蜕皮和蛹化，对美洲斑潜蝇等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用灭蝇胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。豇豆中灭蝇胺残留量超标的原因，可能是为保证豇豆收成和良好卖相，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。

铅(以Pb计)

金属铅是一种耐蚀的重有色金属材料。铅被列入有毒有害水污染物名录。GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中规定姜中的铅(以Pb计)的最大限量值为0.2mg/kg。蔬菜中铅(以Pb计)超标的原因可能由于种植蔬菜的土壤被污染。

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。GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定豇豆中噻虫胺的最大限量值为0.01mg/kg，在姜中最大限量值为0.2mg/kg。蔬菜中噻虫胺超标可能是由于菜农对使用农药的安全间隔期不了解，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。

胭脂红

胭脂红是常见的人工合成着色剂，在现代食品业中应用

广泛。相比于天然色素，具有着色力强、性质稳定等特点。肉制品中检出胭脂红的原因，可能是生产者使用了添加胭脂红的原辅料，也可能是为改善产品色泽没按要求生产。

阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)

阴离子合成洗涤剂的主要活性成分是十二烷基苯磺酸钠，是一种低毒的化学物质。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具中阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）不得检出。消毒餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂的原因，可能是用于清洗餐具的洗涤剂不符合标准；也可能是洗涤剂或消毒剂未彻底冲洗干净等。