

关于部分不合格项目的说明

一、噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，广泛用于防治农作物害虫（如蚜虫、飞虱等）。两者通过干扰昆虫神经系统导致害虫死亡，但过量残留可能通过食物链进入人体，对非靶标生物及生态环境造成潜在风险。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021），生姜中噻虫胺的最大残留限量为0.2 mg/kg，荷兰豆中噻虫胺的最大残留限量为0.01 mg/kg。生姜、荷兰豆中噻虫胺残留超标的原因可能是违规用药，种植过程中超量、超频次使用农药或使用未登记农药或安全间隔期不足，未严格遵守采收前农药停用期规定。

二、噻虫嗪

噻虫嗪，具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂。能被迅速吸收到植物体内，并在木质部向顶传导。中毒可出现恶心、呕吐、头痛、乏力、心跳过速等。食用食品一般不会导致噻虫嗪的急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康也有一定影响。《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，生姜中的最大残留限量为0.3 mg/kg，香蕉中最大残留量为0.02mg/kg。生姜、香蕉中噻虫嗪超标的原因可能是：种植过程中超剂量使用；未遵守安全采摘间隔期，导致残留无法分解等。

三、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯，是具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂。会引起像推迟衰老、叶片变绿、对生物和非生物胁迫耐受性更好等生理效应，能更有效地利用水和氮。用于防治主要的植物病害。对皮肤、眼睛和呼吸道等有刺激作用，无人体全身性中毒报道。食用食品一般不会导致吡唑醚菌酯的急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，对人体健康也有一定影响。《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，荷兰豆的最大残留量为0.02mg/kg，芒果中的最大限值为0.05mg/kg。荷兰豆、芒果中吡唑醚菌酯超标的原因可能是：种植过程中超剂量使用；未遵守安全采摘间隔期，导致残留无法分解等。

四、吡虫啉

吡虫啉，内吸性杀虫剂，可层间传导，具有触杀和胃毒作用。容易被植物吸收，并在植物体内重新分配，有很好的根部内吸活性。属于烟碱类高效杀虫剂，作为错误的神递质与乙酰胆碱受体结合，干扰神经系统中起重要作用的乙酰胆碱的正常功能，使神经传输保持开放状态，引起异常兴奋。中毒症状为恶心、呕吐、头痛、乏力乏力、心跳过速等，严重者出现昏迷、呼吸衰竭。食用食品一般不会

导致吡虫啉的急性中毒，但长期食用吡虫啉超标的食品，对人体健康也有一定影响。《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，香蕉中最大限值为0.05mg/kg。香蕉中吡虫啉超标的原因可能是：种植过程中超剂量使用；未遵守安全采摘间隔期，导致残留无法分解等。

五、烯酰吗啉

烯酰吗啉主要用于防治卵菌纲病害（如霜霉病、晚疫病等）。其通过抑制病原菌细胞壁形成发挥杀菌作用，广泛用于蔬菜作物病害防控。该农药在荷兰豆中残留超标可能通过食物链进入人体，干扰细胞正常生理功能，并存在慢性健康风险。长期摄入烯酰吗啉残留超标的食品，可能导致：内分泌干扰：动物实验表明其可能干扰甲状腺激素平衡；肝肾代谢负担：高剂量暴露可引发肝脏酶活性异常及肾脏损伤；潜在发育毒性：对胎儿及儿童生长发育存在不确定风险；环境危害：对水生生物（如鱼类）具有高毒性，破坏生态平衡。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）：荷兰豆中烯酰吗啉的最大残留限量为0.15mg/kg，检测值超过此限量即判定为不合格。荷兰豆中烯酰吗啉残留超标的主要原因包括：用药管理不当；安全间隔期违规；环境因素影响等。