附件4

不合格项目说明

**1.阿维菌素**

阿维菌素是一类具有杀虫、杀螨、杀线虫活性的十六元大环内酯化合物，对螨类和昆虫具有胃毒和触杀作用，喷施叶表面的阿维菌素可迅速分解消散，但渗入植物薄壁组织的活性成分可较长时间地存在于植物组织中，并有传导作用，这种作用决定了它对害螨和植物组织内取食危害的昆虫的长残效性。《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，阿维菌素在油麦菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。油麦菜中阿维菌素超标的原因，可能是菜农对农药使用的安全间隔期不了解违规使用农药。食用阿维菌素超标的食品，可能引起四肢无力、肌肉震颤等症状，甚至还可能导致抽搐、昏迷等。

**2.乙酰甲胺磷**

乙酰甲胺磷又名高灭磷，具有胃毒和触杀作用，并可杀卵，有一定的熏蒸作用，是缓效型杀虫剂，适用于蔬菜、茶树、烟草、果树等作物，防治多种咀嚼式、刺吸式口器害虫和害螨及卫生害虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）中规定，结球甘蓝中乙酰甲胺磷的最大残留限量为0.02mg/kg。乙酰甲胺磷保管及使用不当可引起人畜中毒，可以抑制人体的胆碱酯酶活性，导致神经生理功能紊乱，出现头晕、恶心、呕吐、大汗等症状。超标的原因可能为种植过程中违规使用，或种植过程中使用乙酰甲胺磷农药产生降解物所导致。

**3.黄曲霉毒素B1**

黄曲霉毒素B1是已知的化学物质中致癌性最强的一种，其毒性作用主要是对肝脏的损害，可引发肝炎、肝硬化、肝部坏死、肝癌等疾病，临床表现为食欲减退、恶心、呕吐、胃部不适、腹胀、肝区触痛等症状。此外，黄曲霉毒素在体内还有一定的蓄积性，主要通过乳汁、尿液和粪便排出。长期摄入低剂量的黄曲霉毒素B1能够大大增加患肝癌的概率。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定，花生及其制品中黄曲霉毒素B1的最大限量值为20μg/kg。花生及其制品中黄曲霉毒素B1检测值超标的原因，可能是生产企业使用的原料受到黄曲霉等霉菌污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严、生产工艺不达标。