## 食用农产品不合格项目解读

一、腈苯唑

腈苯唑又叫唑菌腈、苯腈唑，是三唑类内吸杀菌剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）和（GB 2763—2021）均规定，腈苯唑在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，容易在人体内产生累计毒性，对人体健康产生不良影响。

超标原因：可能由于施药量过大，或者使用频率过高，亦或者对农药使用的安全间隔期不了解、没有严格执行农药停药期造成。

二、腐霉利

腐霉利是一种低毒性杀菌剂，具有保护和治疗双重作用。主要用于蔬菜及果树的灰霉病防治。《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，腐霉利在韭菜中的最大残留限量为0.2mg/kg。腐霉利对眼睛与皮肤有刺激作用，经口毒性低。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

超标原因：可能由于施药量过大，或者使用频率过高，亦或者对农药使用的安全间隔期不了解、没有严格执行农药停药期造成。

三、镉（以Cd计）

镉（以Cd计）是一种蓄积性的重金属元素。长期食用镉（以Cd计）超标的食品，可能对肾脏、肝脏和骨骼造成损害，还可能影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，镉（以Cd计）在鲜、冻水产动物（双壳类、腹足类、头足类、棘皮类）中的最大限量值为2.0mg/kg，在新鲜蔬菜中最大限量值为0.05mg/kg。

可能超标原因：农作物中的镉超标不不合格，大多是产地环境中的镉污染富集所致。

四、吡虫啉

可能是由于生产环节过量使用吡虫啉防止虫害，导致香蕉中的吡虫啉含量超标，或生产者不清楚安全间隔时间，频繁地使用吡虫啉而导致含量超标。长期食用吡虫啉超标的食品，可能会使人中毒，出现低血压、昏迷等症状。

五、酸价(以脂肪计)

可能是原料储藏条件不当或生产工艺不达标；还可能是成品包装不严导致。酸价超标会导致食品有哈喇味，酸价过高产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，并导致人体肠胃不适、腹泻。