

部分不合格项目解读

一、鸡肉不合格项目磺胺类（总量）解读

磺胺类药物是应用最早的一类人工合成抗菌药，具有抗菌广、性质稳定、较为安全的特点，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，在养殖业中应用广泛。

《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定动物源食品中残留的磺胺类药物（总量） $\leq 100 \mu\text{g}/\text{kg}$ 。长期摄入磺胺类超标的食物，会造成人体过敏反应、泌尿系统损害、血液系统反应。

二、豇豆不合格项目氧乐果解读

氧乐果是一种有机磷杀虫、杀螨剂，具有较强的内吸、触杀和一定的胃毒作用，属于高毒农药。在农业农村部禁限用农药名录中，禁止在蔬菜、瓜果、茶叶、菌类、中草药材上使用氧乐果。《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，豇豆中氧乐果的最大残留限量值为 $0.02 \text{ mg}/\text{kg}$ 。少量的农药残留不会导致急性中毒，但长期食用农药残留超标的蔬菜，可能对人体健康产生一定的不良影响。

三、菠菜不合格项目镉解读

镉是最常见的重金属元素污染物之一。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入镉含量超标的食品可能会导致肾和骨骼损伤等健康危害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2017）规定，菠菜中镉的限量为小于等于 0.2 mg/kg。蔬菜中镉超标的原因，可能是其种植环境受到污染。

四、芹菜不合格项目毒死蜱解读

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。在农业农村部禁限用农药名录中，禁止在蔬菜上使用毒死蜱。《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，芹菜中毒死蜱最大残留限量值不得超过 0.05 mg/kg。芹菜中毒死蜱超标的原因，可能是菜农违规使用农药。食用毒死蜱超标的食品，可能引起头昏、头痛、无力、呕吐等症状，甚至还可能导致癫痫样抽搐。