附件1

**部分不合格检验项目小知识**

**一、腐霉利**

腐霉利是一种广谱内吸性的高效杀菌剂，对低温高湿条件下发生的灰霉病、菌核病有显著效果，腐霉利对作物的保护作用突出，持效期长，能有效阻止病斑的发展。但菌株容易对其产生抗性。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用腐霉利超标的食品，可能对人体健康有一定影响。根据 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，韭菜中腐霉利含量不得大于 0.2mg/kg，韭菜中腐霉利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，致使上市销售的产品中残留量超标。

**二、吡虫啉**

吡虫啉是烟碱类超高效杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留，害虫不易产生抗性，对人、畜、植物和天敌安全等特点，并有触杀、胃毒和内吸等多重作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡虫啉超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《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，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg。香蕉中吡虫啉残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，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。

**三、噻虫胺**

噻虫胺，具有根内吸活性和层间传导性。可通过土壤处理、叶面喷施和种子处理来防治水稻、玉米、油菜、果树和蔬菜、柑橘的刺吸式和咀嚼式害虫。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《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，噻虫胺在辣椒中的最大残留限量值为0.05mg/kg，噻虫胺残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，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。

**四、噻虫嗪**

噻虫嗪是一种全新结构的第二代烟碱类高效低毒杀虫剂，对害虫具有胃毒、触杀及内吸活性，用于叶面喷雾及土壤灌根处理。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《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，噻虫嗪在姜中的最大残留限量值为0.3mg/kg。噻虫嗪残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，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。

**五、铝的残留量(干样品，以Al计)**

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但现代研究却发现明矾对人们健康存在危害，主要体现在金属元素铝在人体内的慢性积累。铝被人体吸收后很难排出体外，会慢慢蓄积，铝的大量蓄积，会损害大脑及神经细胞，可能导致脑萎缩、痴呆等症状。长期食用铝超标的食品会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育。

粉丝粉条（干样品）中铝残留量超标的原因可能是，个别企业为改善产品口感，在生产加工过程中超限量、超范围使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。长期摄入铝残留超标的食品，可能影响人体对铁、钙等营养元素的吸收，从而导致骨质疏松、贫血等，甚至影响神经细胞的发育。