附件3

不合格检验项目小知识

**一、噻虫胺**

噻虫胺是新烟碱类杀虫剂，其作用与烟碱乙酰胆碱受体类似，具有触杀、胃毒和内吸活性。《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，香蕉中最大残留量为0.02mg/kg，菜豆中最大残留量为0.01mg/kg，姜中最大残留量为0.2mg/kg。

**二、噻虫嗪**

噻虫嗪是新烟碱类杀虫剂，具有杀虫谱广，活性高，传导性强，毒性低等特点，既可以叶面喷雾，也可以进行种子处理、灌根和土壤处理，施药后能迅速被植株的根、茎、叶吸收，并传导到植株的各部位，达到快速杀虫的目的。《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，葱中噻虫嗪残留限量值不得超过0.3mg/kg，香蕉噻虫嗪残留限量值不得超过0.02mg/kg

**三、吡唑醚菌酯**

吡唑醚菌酯为杀菌剂，属于甲氧基氨基甲酸酯类，通过抑制菌株的呼吸作用，进而达到杀菌的效果。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，吡唑醚菌酯在芒果中的最大残留限量值为0.05mg/kg。

**四、吡虫啉**

吡虫啉属氯化烟酰类杀虫剂，具有广谱、高效、低毒等特点。长期、低剂量接触吡虫啉的主要影响是对肝脏、甲状腺和体重（减轻）的影响。低到中剂量的口服与生殖毒性、发育迟缓和神经行为缺陷有关。《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。

**五、毒死蜱**

毒死蜱又名氯吡硫磷，是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，毒死蜱在芹菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。

**六、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐**

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种广谱杀菌剂，对多种作物由子囊菌和半知菌引起的病害具有明显的防效，也可以与大多数杀菌剂、杀菌剂、杀虫剂、除草剂混用，均有较好的防治效果。对大田作物、水果蔬菜、草皮及观赏植物上的多种病害具有治疗和铲除作用。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）规定，山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐的最大残留限量为0.3mg/kg。

**七、二氧化硫**

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量的二氧化硫进入人体不会对身体造成健康危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，二氧化硫（以SO2残留量计）在不得在新鲜蔬菜中使用。二氧化硫超标的原因，可能是新鲜蔬菜中使用了亚硫酸盐(含硫黄)对产品熏蒸或浸泡，既可以降低虫害，延长保存时间，又可以保持产品鲜艳的色泽，防止产品发生褐变。

**八、联苯菊酯**

联苯菊酯是一种杀虫谱广、作用迅速，在土壤中不移动，对环境较为安全，残效期较长的拟除虫菊酯类杀虫剂。以触杀作用和胃毒作用为主，无内吸、熏蒸作用。可用于防治棉铃虫、红铃虫、茶尺蠖、茶毛虫、苹果或山楂红蜘蛛、桃小食心虫、菜蚜、菜青虫、菜小蛾、柑橘潜叶蛾等。柑、橘中联苯菊酯残留量超标的原因，可能是果农对农药使用的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

**九、戊唑醇**

戊唑醇是一个三唑类杀菌剂，与三唑酮、丙环唑、苯醚甲环唑、氟环唑等许多三唑类杀菌剂一样，具有杀菌谱广，活性高，内吸传导性好，不易产生抗药性等特点，对白粉病、锈病、炭疽病、蔓枯病、立枯病等几十种病害都有很好的保护和治疗效果，具有持效期长，效果好，成本低，使用方便等特点。长期食用戊唑醇超标的食品可能会刺激黏膜而引起恶心呕吐，腹痛等。