附件3

部分不合格检验项目小知识

一、苯醚甲环唑

苯醚甲环唑是高效广谱杀菌剂，对蔬菜和瓜果等多种真菌性病害具有很好的防治作用。食用食品一般不会导致苯醚甲环唑的急性中毒，但长期食用苯醚甲环唑超标的食品，对人体健康也有一定影响《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）规定，苯醚甲环唑在柑中的最大残留限量值为0.2mg/kg。沃柑中苯醚甲环唑超标的原因可能是水果种植户在生产过程中不考虑农药的半衰期，不按产品说明书规定随意或超剂量喷洒农药，以致于农药在水果中残留量超标。

二、亚硝酸盐

亚硝酸盐主要包括亚硝酸钠和亚硝酸钾，是常见的防腐剂和护色剂。亚硝酸盐可导致高铁血红蛋白血症，摄入高剂量的亚硝酸盐能引起中毒。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，腌腊肉制品类中亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）残留量应小于等于30mg/kg。亚硝酸盐不达标原因可能是卫生质量控制不当。

三、多菌灵

多菌灵是一种广谱性杀菌剂，对多种作物由真菌引起的病害具有防治效果，《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，多菌灵在食荚豌豆中的最大残留限量值为0.02mg/kg。食荚豌豆中多菌灵超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

四、乙螨唑

乙螨唑非内吸性杀螨剂，对卵、幼虫和若虫有效，对成虫无效。对皮肤有刺激症状，经口毒性低，无中毒报道。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763—2021）中规定，乙螨唑在黄瓜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。黄瓜中乙螨唑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，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。