附件3

部分不合格检验项目小知识

一、吡虫啉

吡虫啉是烟碱类超高效杀虫剂，害虫接触药剂后，中枢神经正常传导受阻，使其麻痹死亡。一旦食用残留严重超标的果蔬产品，易对人体造成急性、慢性中毒，导致癌症、畸形等危害。《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。香蕉中吡虫啉超标，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。

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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的[甜味剂](https://baike.baidu.com/item/%E6%B7%BB%E5%8A%A0%E5%89%82/5134870" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%94%9C%E8%9C%9C%E7%B4%A0/_blank)之一，其甜度是蔗糖的40—50倍。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，白酒中不得使用甜蜜素。白酒中检出甜蜜素的原因，可能是生产企业为改善成品白酒的口感，在产品中超范围使用甜蜜素来调节口感，也可能是白酒、配制酒生产过程中造成交叉污染。

四、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。

五、联苯菊酯

联苯菊酯属于拟除虫菊酯类性农药。急性中毒症状为头痛、头晕、恶心、呕吐、胸闷、乏力、双手颤抖、心律不齐等。食用食品一般不会导致联苯菊酯的急性中毒，但长期食用联苯菊酯超标的食品，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）中规定，柑中联苯菊酯最大残留限量为0.05mg/kg。沃柑中联苯菊酯超标的原因，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。