附件3

部分不合格检验项目小知识

一、腈菌唑

腈菌唑具有保护、治疗性的内吸性杀菌剂，用于多种作物防治子囊菌、半知菌和担子菌病害。食用食品一般不会导致腈菌唑的急性中毒，但长期食用腈菌唑超标的食品，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）中规定，腈菌唑在叶菜类蔬菜中的最大残留限量为0.05mg/kg。芹菜中腈菌唑超标的原因可能是种植户为快速控制病菌，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、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐

甲氨基阿维菌素苯甲酸盐，非内吸性杀虫剂，防治蔬菜、芸苔属植物、果树、玉米、茶树、葡萄和棉花中的鳞翅类害虫。食用食品一般不会导致甲氨基阿维菌素苯甲酸盐的急性中毒，但长期食用甲氨基阿维菌素苯甲酸盐超标的食品，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，甲氨基阿维菌素苯甲酸盐在茄果类蔬菜（茄子、黄秋葵除外）中最大残留限量为0.02mg/kg。甲氨基阿维菌素苯甲酸盐超标的原因可能是农产品种植者为加强防病效果超量使用农药。

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%22%20%5Ct%20%22https%3A//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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯是一种广谱、高效拟除虫菊酯类杀虫剂，以触杀和胃毒作用为主，广泛用于农林业和卫生虫害的防治。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标的食品，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，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在根茎类和薯芋蔬菜（马铃薯除外）中的最大残留限量值为0.01mg/kg。氯氰菊酯和高效氯氰菊酯超标的原因，可能是为控制病情不遵守休药期规定，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。

五、甲醇

甲醇为无色、透明、易流动、易挥发的可燃液体，其物理性质与乙醇极为相近，可与乙醇以任意比例互溶，具有与乙醇相似的气味，饮用时仅凭口感无法区分。酒在生产过程中会产生微量的甲醇，但也有不法分子采用工业乙醇勾兑白酒，此类勾兑酒中的甲醇含量较高，会引起头痛、恶心、失明甚至死亡，严重危害人体健康。 《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757—2012）中规定，以粮谷类为主要原料的，甲醇的限量指标为≤0.6g/L（以100%vol 酒精度计），其他原料的甲醇限量指标为≤2.0g/L（以100%vol 酒精度计）。