附件3

部分不合格检验项目小知识

一、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)

1. 氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）又称防落素、保果灵，是一种植物生长调节剂。主要用于防止落花落果、抑制豆类生根等。《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告（2015年 第11号）》中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出4-氯苯氧乙酸钠，可能是由于生产者在豆芽生产过程中为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

二、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。

三、亚硝酸盐

亚硝酸盐，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。

四、噻虫胺

噻虫胺烟碱类杀虫剂，急性毒性分级为微毒。急性中毒可出现恶心、呕吐、头痛、乏力、躁动、抽搐等。食用食品一般不会导致噻虫胺的急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，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，噻虫胺在茄果类蔬菜中的最大残留限量为0.05mg/kg。噻虫胺残留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，也可能是种植户未严格按照农药安全间隔期，提前采收农作物。