附件3

部分不合格检验项目小知识

一、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯是具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂。急性毒性分级为微毒级。对皮肤、眼睛和呼吸道等有刺激作用，无人体全身性中毒报道。食用食品一般不会导致吡唑醚菌酯的急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，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，吡唑醚菌酯在芒果中的最大残留限量为0.05mg/kg。吡唑醚菌酯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。

二、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》（GB2763—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。

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、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂主要成分是十二烷基苯磺酸钠，是我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点被广泛使用。阴离子合成洗涤是消毒餐（饮）具质量评价的重要指标之一。《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934—2016）中规定，使用化学消毒法的餐（饮）具中不得检出阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂的原因可能是由于餐（饮）具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，或未经足够量清水冲洗，最终残留在餐（饮）具中。