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、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是常见的食品添加剂，指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。长期食用防腐剂超标的食品会对人体健康造成损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，防腐剂在混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和检测值超标的原因，可能是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量造成的。

三、倍硫磷

倍硫磷是有机磷神经毒剂，对害虫具有触杀和胃毒作用，对蚜虫等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用倍硫磷超标的食品，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，倍硫磷在茄果类蔬菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。倍硫磷残留量超标的原因，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，致使上市销售的产品中残留量超标。

四、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。