附件3

部分不合格检验项目小知识

一、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。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。

二、啶虫脒

啶虫脒内吸性杀虫剂，急性毒性分级为中等毒。烟碱类杀虫剂，作为错误的神递质与乙酰胆碱受体结合，干扰神经系统中起重要作用的乙酰胆碱的正常功能，使神经传输保持开放状态，引起异常兴奋。中毒症状为恶心、呕吐、头痛、乏力、心跳过速等。食用食品一般不会导致啶虫脒的急性中毒，但长期食用啶虫脒超标的食品，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，啶虫脒在茄果类蔬菜（番茄、茄子除外）中的最大残留限量为0.2mg/kg。啶虫脒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。

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、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，多菌灵在孜然中的最大残留限量值为0.3mg/kg。孜然中多菌灵超标的原因，可能是对农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。