附件3

部分不合格检验项目小知识

一、噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜蛆、蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，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，噻虫胺在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.01mg/kg，在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。

二、噻虫嗪

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，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，噻虫嗪在葱中的最大残留限量值为0.3mg/kg。

三、阿维菌素

阿维菌素是一种抗生素类杀虫、杀螨剂，具有广谱、高效、低残留等特点。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用阿维菌素超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《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，阿维菌素在油麦菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg；在小油菜中的最大残留限量值为0.1mg/kg。

四、吡虫啉

吡虫啉属内吸性新烟碱类杀虫剂，具有触杀和胃毒作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡虫啉超标的食品，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，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg。

五、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯为杀菌剂，属于甲氧基氨基甲酸酯类，通过抑制菌株的呼吸作用，进而达到杀菌的效果。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，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，吡唑醚菌酯在杧果中的最大残留限量值为0.05mg/kg。

六、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。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用苯醚甲环唑超标的食品，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，苯醚甲环唑在柑中的最大残留限量值为0.2mg/kg。

七、戊唑醇

戊唑醇是一种具有保护、治疗和铲除作用的内吸性杀菌剂，对芒果炭疽病等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用戊唑醇超标的食品，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，戊唑醇在杧果中的最大残留限量值为0.05mg/kg。

八、吡虫啉

吡虫啉属内吸性新烟碱类杀虫剂，具有触杀和胃毒作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡虫啉超标的食品，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，吡虫啉在辣椒中的最大残留限量值为1mg/kg。

九、毒死蜱

毒死蜱是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱超标的食品，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，毒死蜱在鳞茎类蔬菜和叶菜类蔬菜（芹菜除外）中的最大残留限量值均为0.02mg/kg。

十、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，属拟除虫菊酯类仿生物农药，中等毒性杀虫剂，对害虫和螨类具有强烈的触杀和胃毒作用。少量的农药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韭菜中的最大残留限量值为0.5mg/kg。

十一、乙螨唑

乙螨唑，非内吸性杀螨剂，对卵、幼虫和若虫有效，对成虫无效。可用于防治柑橘、梨果、蔬菜和草莓上的植食性螨类。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用乙螨唑超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《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，乙螨唑在黄瓜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。

十二、甲拌磷

甲拌磷是一种高毒广谱的内吸性有机磷类杀虫剂，具有触杀、胃毒、熏蒸作用，对刺吸式口器和咀嚼式口器害虫均具有很好的防治作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲拌磷超标的食品，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，甲拌磷在根茎类和薯芋类蔬菜中的最大残留限量值为0.01mg/kg。

十三、水胺硫磷

水胺硫磷属于胆碱酯酶抑制剂，具有触杀和胃毒作用，是一种广谱性有机磷类杀虫、杀螨剂，兼有杀卵作用。水胺硫磷为高毒农药，禁止用于果、菜、烟、茶、中草药植物上。食用少量含有水胺硫磷的食品一般不会导致急性中毒，但长期食用水胺硫磷超标的食品，对人体健康有一定影响。《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，水胺硫磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。

 十四、戊唑醇

戊唑醇是一种具有保护、治疗和铲除作用的内吸性杀菌剂，对芒果炭疽病等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用戊唑醇超标的食品，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，戊唑醇在杧果中的最大残留限量值为0.05mg/kg。

十五、联苯菊酯

联苯菊酯，具有触杀和胃毒作用，对多种叶面害虫有效，对某些种类的螨虫也有效，属于拟除虫菊酯类性农药。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用联苯菊酯超标的食品，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，联苯菊酯在橘中的最大残留限量值为0.05mg/kg。

十六、辛硫磷

辛硫磷，属低毒有机磷杀虫剂，以触杀和胃毒作用为主，无内吸作用，对磷翅目幼虫很有效，适合于防治地下害虫。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用辛硫磷超标的食品，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，辛硫磷在叶菜类蔬菜（普通白菜除外）中的最大残留限量值为0.05mg/kg。

十七、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。餐（饮）具中检出大肠菌群提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定，餐（饮）具中不得检出大肠菌群

十八、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂，即我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基磺酸钠，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，在消毒企业中广泛使用，但是如果餐（饮）具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐（饮）具上的残留，对人体健康产生不良影响。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定采用化学消毒法的餐（饮）具的阴离子合成洗涤剂应不得检出。

十九、铝的残留量（干样品，以Al计）

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期过量摄入铝超标的食品，对人体健康可能产生一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，明矾（硫酸铝钾或硫酸铝铵）可以在油条等油炸面制品制作过程中使用，但其铝（Al）的最大残留限量值为100mg/kg（干样品，以Al计）。

二十、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用过氧化值严重超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》（GB 19295—2021）中规定，速冻调制食品中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。《方便冲调食品》（T/SDSZC 001—2023）中规定，方便冲调食品中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.3%。

二十一、地美硝唑

地美硝唑是硝基咪唑类抗原虫药，可用于治疗禽组织滴虫病等。长期大量食用检出地美硝唑的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，地美硝唑为允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。

二十二、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用过氧化值严重超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《花生酱》（NY/T 958—2006）中规定，花生酱中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25%。《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》（GB 19295—2021）中规定，速冻调制食品中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。

二十三、酸价（以脂肪计）（KOH）

酸价，又称酸值，主要反映食品中油脂的酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇等异味。长期摄入酸价超标的食品会对健康有一定影响。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点中酸价（以脂肪计）（KOH）的最大限量值为5mg/g。