

附件3

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。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，苯醚甲环唑在沃柑中的最大残留限量值为0.2mg/kg。造成苯醚甲环唑超标的原因，可能是使用含苯醚甲环唑的农药时配制的浓度过高、喷洒不均匀，未到安全间隔期，从而违规使用农药。

二、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。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。

三、噻虫嗪

噻虫嗪是一种具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂。能被迅速吸收到植物体内，并在木质部向顶传导。造成噻虫嗪超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

四、吡虫啉

吡虫啉是一种内吸性杀虫剂，可层间传导，具有触杀和胃毒作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，吡虫啉在生姜中的最大残留限量值为 0.5mg/kg。造成吡虫啉超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

五、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶。脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）检出的原因，可能是为防止食品腐败变质而违规使用。

六、挥发性盐基氮

挥发性盐基氮是指食品水浸液在碱性条件下能与水蒸气一起蒸馏出来的总氮量。挥发性盐基氮与动物性食品腐败变质有关，是评价食品鲜度的主要指标。挥发性盐基氮含量越高，表明氨基酸破坏的越多，营养价值等受到的影响也就越大。《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》中规定，挥发性盐基氮在禽肉中的最大限量值为15mg/100g。造成挥发性盐基氮超标的原因，可能是卫生状况不达标，造成产品微生物污染和腐败变质；也可能是运输过程中温度、氧气浓度和湿度等条件控制不当，加快了产品腐败变质速度。

七、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。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，毒死蜱在韭菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。毒死蜱残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

八、柠檬黄

柠檬黄是一种合成着色剂，常用于饮料类配制酒、糖果、风味发酵乳、腌渍蔬菜、果冻、膨化食品等制品。造成糕点中柠檬黄不合格的原因，可能是生产经营企业违规使用。

九、噻虫胺

噻虫胺是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。造成噻虫胺超标的原因，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，上市销售的产品中残留量超标。

十、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种广谱高效杀菌剂。急性毒性分级标准为低毒级，一般只对皮肤、眼有刺激症状。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，咪鲜胺和咪鲜胺锰盐在山药中的最大残留限量值为0.3mg/kg。咪鲜胺和咪鲜胺锰盐残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量，致使上市销售的产品中残留量超标。

十一、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互为异构体,是一种新型的菊酯类杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定,氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在土豆中的最大残留限量值为0.02mg/kg。氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标的原因,可能是因为超量使用进行病虫害防治。