附件3

不合格检验项目小知识

**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—2019、GB 2763—2021）中均规定，噻虫胺在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.01mg/kg。姜中噻虫胺的最大残留限量值为0.2mg/kg，辣椒中噻虫胺的最大残留限量值为0.05mg/kg，芒果中噻虫胺的最大残留限量值为0.04mg/kg。芒果中噻虫胺残留量超标的原因，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。

**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。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺超标的食品，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，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。

**吡虫啉**

吡虫啉属内吸性杀虫剂，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，在生姜中的最大残留限量值为0.5mg/kg。香蕉、生姜中吡虫啉残留量超标的原因，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。

**二氧化硫残留量**

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体造成健康危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，二氧化硫（以二氧化硫残留量计）在干制蔬菜（脱水马铃薯除外）中最大使用量为0.2g/kg，在姜中是不得使用二氧化硫，姜中含有二氧化硫残留量的原因，可能是生产企业为了提高产品色泽而超量使用二氧化硫，也可能是使用时不计量或计量不准确，还可能是由于使用硫黄熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡。