附件3

部分不合格检验项目小知识

一、联苯菊酯

联苯菊酯是一种拟除虫菊酯类杀虫、杀螨剂，具有触杀、胃毒作用，杀虫谱广，作用迅速。在常温下性质稳定，因此在土壤和作物上的持效期较长。它常被广泛应用于果树、棉花、蔬菜等作物，用于防治红蜘蛛、蚜虫、白粉虱等多种害虫。联苯菊酯属中等毒性农药，短期大量摄入可能引起头痛、恶心、神经麻痹等中毒症状，长期食用农药残留超标的食品，可能对人体神经系统和肝脏功能造成潜在损害，并存在一定的累积性风险。《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，联苯菊酯在沃柑中的最大残留限量为0.05mg/kg。

二、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺是一种广谱、高效的杀菌剂，对多种作物由真菌引起的病害有良好的防治效果。咪鲜胺锰盐是咪鲜胺的锰盐络合物，两者作用机理相同，常用于水果、蔬菜、谷物等在采收后的防腐保鲜处理。它可以通过抑制病菌体内麦角甾醇的生物合成，从而破坏病菌细胞膜，导致其死亡。简单来说，它常被用作 “保鲜剂” ，防止果蔬在储存和运输过程中腐烂变质。长期过量摄入咪鲜胺残留超标的食品，可能对人体健康造成潜在风险。我国《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中明确规定，山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐的最大残留限量值为0.3mg/kg。

三、二氧化硫残留

二氧化硫是一种广泛使用的食品添加剂（如漂白剂、防腐剂、抗氧化剂）。它在食品工业中应用历史悠久，能有效抑制褐变、防止腐败变质并延长货架期。八角、生姜等香辛料和干货在加工干燥过程中，因其含有天然色素及营养成分，容易发生颜色变深或霉变。因此，部分生产者会使用硫磺熏蒸或添加含硫化合物来处理，以达到使产品颜色更加鲜亮美观、防腐防霉、抗氧化等作用。过量摄入可引起恶心、呕吐、腹痛等胃肠道反应，甚至诱发哮喘、呼吸困难等过敏症状，长期食用二氧化硫超标的食品，可能对呼吸道、肝脏、肾脏等器官造成损伤。

我国《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）明确规定，八角中二氧化硫的最大残留限量值为0.15 g/kg，姜中不得使用。

四、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都属于拟除虫菊酯类杀虫剂，具有广谱、高效、击倒速度快等特点，在农业生产中常用于防治蔬菜、果树、棉花等作物上的害虫。高效氯氟氰菊酯是氯氟氰菊酯中杀虫活性更高的有效成分。胡萝卜作为根茎类蔬菜，在生长过程中可能受到地下害虫（如根蛆等）的侵袭。种植者使用此类农药是为了有效防治害虫，保障产量。其对人体毒性属中等或低毒，但长期食用农药残留超标的食品，可能导致农药在体内蓄积。长期微量摄入可能对神经系统、肝脏功能造成潜在危害。我国《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枸杞子中的最大残留限量为0.1 mg/kg。