附件4：

关于部分检验项目的说明

吡虫啉

吡虫啉属内吸性杀虫剂，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》（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。香蕉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。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。

噻虫胺

噻虫胺是一类新型杀虫剂，主要用于水稻、蔬菜、果树及其他作物上防治蚜虫、叶蝉等害虫的杀虫剂。《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，噻虫胺在香蕉中的最大残留限量值为0.02mg/kg。噻虫胺残留量超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药，致使上市销售的产品中残留量超标。少量的农药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，对人体健康也有一定影响。

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，毒性较低，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，新鲜水果不得使用脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。时令性水果对保鲜程度要求较高，不合格原因可能是果农或经销商为延长其保存期违规使用。

山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，新鲜水果不得使用山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)。时令性水果对保鲜程度要求较高，不合格原因可能是果农或经销商为延长其保存期违规使用。