附件3

部分不合格检验项目小知识

1. 噻虫嗪

噻虫嗪是一种全新结构的第二代烟碱类高效低毒杀虫剂，对害虫具有胃毒、触杀及内吸活性，用于叶面喷雾及土壤灌根处理。食品中少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪残留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，噻虫嗪在香蕉中的最大残留限量值为0.02mg/kg。香蕉中噻虫嗪残留量超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害，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噻虫嗪残留量超标。

1. 柠檬黄

柠檬黄是一种酸性合成着色剂，主要用于饮料、果酱等食品。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，面条中不得使用柠檬黄。面条中检出柠檬黄的原因，可能是企业在生产加工过程中，为了改善产品色泽而超范围使用。少量柠檬黄会被人体消化代谢排出，但其没有营养价值,长期过量食用柠檬黄超标的食品可能对人体健康产生一定影响。

1. 铝的残留量（干样品,以Al计）

硫酸铝钾（又名钾明矾），硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后产生铝残留。铝不是人体必需微量元素，不参与正常生理代谢，具有蓄积性，摄入过多对人体健康有一定的影响，对孕妇及儿童的影响最为显著，具体表现为胎儿发育迟缓，早产及神经发育受损等。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，油炸豆腐中铝的最大残留限量值（干样品，以Al计）为100mg/kg。油炸豆腐的残留量（干样品，以Al计）不合格的原因，可能是企业没有按照产品工艺要求生产导致。