附件3

部分不合格检验项目小知识

一、乙酰甲胺磷

乙酰甲胺磷，内吸性的有机磷类杀虫剂。食用食品一般不会导致乙酰甲胺磷的急性中毒，但长期食用乙酰甲胺磷超标的食品，对人体健康也有一定影响。《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，乙酰甲胺磷在热带和亚热带类水果中最大残留量为0.02mg/kg。乙酰甲胺磷超标的原因可能是采收前违规使用相关农药。

二、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，经口中毒低。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最大残留限量值为0.3mg/kg。山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标的原因，可能是种植者为加强防病效果超量使用农药。

三、乙螨唑

乙螨唑属于非内吸性杀螨剂，对卵、幼虫和若虫有效，对成虫无效。急性毒性分级为微毒，对皮肤有刺激症状。《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，仁果类水果（苹果除外）中乙螨唑最大残留限量为0.07mg/kg。梨中乙螨唑残留量超标的原因，可能是在种植过程中为快速控制虫害加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

四、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是常见的食品添加剂，指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。长期食用防腐剂超标的食品会对人体健康造成损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，防腐剂在混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和检测值超标的原因，可能是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量造成的。