附件3

部分不合格检验项目小知识

**一、腐霉利**

腐霉利是一种广谱内吸性的高效杀菌剂，对低温高湿条件下发生的灰霉病、菌核病有显著效果，但菌株容易对其产生抗性。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，腐霉利在韭菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。韭菜中腐霉利超标的原因，可能是菜农未遵守采摘间隔期，为快速控制病情而加大用药量，致使上市销售时未降解至标准限量值以下。

**二、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯**

氰戊菊酯和S-氰戊菊酯是一种广谱高效拟除虫菊酯杀虫剂，对害虫具触杀、胃毒作用，适用于多种作物的害虫防治。长期饮用氰戊菊酯和S-氰戊菊酯超标的茶叶，虽然不会导致急性中毒，但对人体健康造成一定的影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，氰戊菊酯和S-氰戊菊酯在茶叶中的最大残留限量值为0.1mg/kg。茶叶中氰戊菊酯和S-氰戊菊酯超标的原因，可能是茶农违规使用相关农药，也可能是环境中残留农药的迁移性污染。

**三、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，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，月饼中脱氢乙酸及其钠盐的最大使用量为0.5g/kg。月饼中脱氢乙酸及其钠盐超标的原因，可能是个别企业为防止食品腐败变质超限量使用了该添加剂，也可能是其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高，还可能是在添加过程中未准确计量。

1. **甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)**

甜蜜素，其化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用

的合成甜味剂。甜蜜素超标的原因，可能是个别企业为降低生产成本，同时为改善产品的口感，也可能是原辅料及生产环节把关不严造成的。

1. **镉(以Cd计)**

镉是最常见的重金属元素污染物之一。镉对人体的危害

主要是慢性蓄积性。长期大量摄入镉含量超标的食品可能会导致肾和骨骼损伤等健康危害。