附件

**关于部分检验项目的说明**

# 一、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯是一种甲氧基丙烯酸酯类杀菌剂，具有对非靶标物低毒、对环境友好的特点，在防治香蕉炭疽病、叶斑病、黑星病、轴腐病、调节生长等方面均有登记，在芒果炭疽病上有登记。《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，芒果中吡唑醚菌酯的最大残留限量为0.05mg/kg。芒果中吡唑醚菌酯超标，原因可能是在喷洒使用农药时配比含量过高、喷洒后雨水淋洗时间短、降解周期未到、采摘周期短造成农药的残留量过高。

# 二、倍硫磷

倍硫磷是一种高效、广谱有机磷杀虫剂，中等毒性，对多种害虫有效，主要起触杀、胃毒作用，残效期长，对螨类效果不如甲基对硫磷，主要用于防治大豆食心虫，棉花害虫，果树害虫，蔬菜和水稻害虫，用于防治蚊、蝇、臭虫、虱子、蟑螂也有良好效果。《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，茄果类蔬菜中倍硫磷的最大残留限量为0.05mg/kg。辣椒中倍硫磷超标的原因可能是农药使用不当，个别菜农对农药安全、合理使用以及农药性质缺乏了解，在农药使用过程中片面追求防治效果而违规使用了含倍硫磷的药物。

# 三、苯醚甲环唑

苯醚甲环唑是三唑类杀菌剂中安全性比较高的，广泛应用于果树、蔬菜等作物，有效防治黑星病，黑痘病、白腐病、斑点落叶病、白粉病、褐斑病、锈病、条锈病、赤霉病等，对柑橘的疮痂病有效。《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，芒果中苯醚甲环唑的最大残留限量为0.2mg/kg。芒果中苯醚甲环唑超标，原因可能是在喷洒使用农药时配比含量过高、喷洒后雨水淋洗时间短、降解周期未到、采摘周期短造成农药的残留量过高。

# 四、毒死蜱

毒死蜱又名氯吡硫磷，是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用；《农业部第2032号公告》规定，自2016年12月31日起，禁止毒死蜱在蔬菜上使用。《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，毒死蜱在茄果类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。辣椒中毒死蜱超标的原因，可能是在种植过程中个别农户违规使用了含毒死蜱的药物所致。

# 五、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；其施药后迅速被内吸，并传导到植株各部位，对刺吸式害虫如蚜虫、飞虱、叶蝉、粉虱等有良好的防效；对杀灭茶树小绿叶蝉有效，与联苯菊酯配合，对黑刺粉虱有效。《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，葱中噻虫嗪的最大残留限量为0.3mg/kg。葱中噻虫嗪超标，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。

# 六、噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸活性；主要用于水稻、蔬菜、果树及其他作物上防治蚜虫、叶蝉、蓟马、飞虱等半翅目、鞘翅目、双翅目和某些鳞翅目类害虫的杀虫剂。《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，辣椒中噻虫胺的最大残留限量分别为0.05mg/kg。辣椒中噻虫胺超标，原因可能包括：一是蔬菜生长期短，病虫害较严重，种植过程中需多次施药，施药后采摘间隔期短，致使蔬菜中容易出现农药残留；二是种植户对国家出台的关于农药生产、销售和使用的标准了解熟识度低，不了解标准造成的。

# 七、山梨酸及其钾盐

山梨酸及其钾盐是食品工业中常见的食品保鲜剂、防腐剂，它能有效地抑制霉菌、酵母菌和好氧性细菌的活性，从而达到延长食品的保存期限，其防腐效果是同类产品苯甲酸的5~10倍。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，发酵面制品中不允许使用山梨酸及其钾盐。猪肉烧饼（自制）检出山梨酸及其钾盐超标，原因可能是为了延长产品保质期，防止产品腐败变质而超范围使用了含山梨酸及其钾盐的食品添加剂所致。

# 八、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐是一种低毒高效防腐剂，在酸、碱条件下均有一定的抗菌作用，尤其对霉菌抑制作用最强；同时，脱氢乙酸是联合国粮农组织(FAO)和世界卫生组织(WHO)认可的一种安全的食品防霉防腐保鲜剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，非发酵性豆制品中不允许使用脱氢乙酸及其钠盐。豆干中检出脱氢乙酸及其钠盐超标，原因可能是生产者为了延长产品保质期、防止产品变质而超范围使用含脱氢乙酸及其钠盐的食品添加剂所致。

# 九、日落黄

日落黄是一种水溶性偶氮类着色剂，是一种常用的人工食用色素，因其性质稳定和价格较低广泛用于食品和药物的着色。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，非发酵性豆制品中不允许使用日落黄。豆干检出日落黄超标，原因可能是是生产加工过程中为调节产品色泽而超范围使用所致。