附件3

部分不合格检验项目小知识

一、乙基麦芽酚

乙基麦芽酚是一种香味改良剂、增香剂，对食品中原有香味有调和、改善和增效的作用，是允许在一定范围内使用的食品用合成香料。长期大量食用乙基麦芽酚超标的食品可能导致头痛、恶心、呕吐、呼吸困难，严重时会造成肝脏损伤、骨骼和关节提前脆变。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，植物油脂等食品中不得添加任何食品用香料、香精。乙基麦芽酚不合格可能的原因主要是生产经营者为增加产品品相或弥补原料品质较低而超范围添加。

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、灭蝇胺

灭蝇胺是具有触杀功能的昆虫生长调节剂，干扰蜕皮和蛹化。三嗪类杀虫剂，不易引起急性中毒。若中毒，症状为头痛、头昏、恶心、呕吐、无力、胸闷、纳差等。食用食品一般不会导致灭蝇胺的急性中毒，但长期食用灭蝇胺超标的食品，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，灭蝇胺在豌豆中的最大残留限量为0.5mg/kg。灭蝇胺残留超标的原因可能是农产品种植者为加强防病效果超量使用农药。

四、联苯菊酯

联苯菊酯属于拟除虫菊酯类性农药。急性中毒症状为头痛、头晕、恶心、呕吐、胸闷、乏力、双手颤抖、心律不齐等。食用食品一般不会导致联苯菊酯的急性中毒，但长期食用联苯菊酯超标的食品，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，柑中联苯菊酯最大残留限量为0.05mg/kg。联苯菊酯超标的原因，可能是果农对农药使用的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。