附件3

部分不合格检验项目小知识

一、甲醇

甲醇为无色、透明、易流动、易挥发的可燃液体，其物理性质与乙醇极为相近，可与乙醇以任意比例互溶，具有与乙醇相似的气味，饮用时仅凭口感无法区分。酒在生产过程中会产生微量的甲醇，但也有不法分子采用工业乙醇勾兑白酒，此类勾兑酒中的甲醇含量较高，会引起头痛、恶心、失明甚至死亡，严重危害人体健康。 《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757—2012）中规定，以粮谷类为主要原料的，甲醇的限量指标为≤0.6g/L（以100%vol 酒精度计），其他原料的甲醇限量指标为≤2.0g/L（以100%vol 酒精度计）。

二、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯是一种广谱、高效拟除虫菊酯类杀虫剂，以触杀和胃毒作用为主，广泛用于农林业和卫生虫害的防治。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标的食品，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，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在柑中的最大残留限量值为0.2mg/kg。氯氰菊酯和高效氯氰菊酯超标的原因，可能是为控制病情不遵守休药期规定，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。

三、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐

甲氨基阿维菌素苯甲酸盐是非内吸性杀虫剂。防治蔬菜、芸苔属植物、果树、玉米、茶树、葡萄和棉花中的鳞翅类害虫。中毒症状早期症状为瞳孔放大，行动失调，肌肉颤抖，严重时导致呕吐、抽搐、昏迷等。食用食品一般不会导致甲氨基阿维菌素苯甲酸盐的急性中毒，但长期食用甲氨基阿维菌素苯甲酸盐超标的食品，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，豆类蔬菜（菜豆、菜用大豆除外）中最大残留限量值为0.015mg/kg。食荚豌豆中甲氨基阿维菌素苯甲酸盐超标的原因，可能是种植者为加强防病效果超量使用农药。

四、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。