附件 4

**不合格项目说明**

**一、噻虫嗪**

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫、蛴螬等有较好防效。长期摄入超标残留的食品可能对神经系统/内分泌系统造成潜在风险。《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，噻虫嗪在木瓜中的最大残留限量值为0.01mg/kg；在香蕉中的最大残留限量值为0.02mg/kg；在豇豆中的最大残留限量值为0.3mg/kg；在大葱中的最大残留限量值为0.3mg/kg。

# 二、噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有高效、毒性低、药效持效期长等特点，其作用与烟碱乙酰胆碱受体类似，主要用于农作物上防治蚜虫、叶婵、飞虱、姜蛆等虫害，具有胃毒、触杀及内吸活性。长期摄入超标残留可能对神经系统/内分泌系统造成潜在风险。《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，噻虫胺在扁豆中的最大残留限量值为0.01mg/kg；在姜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。

**三、二氧化硫残留量**

二氧化硫是食品添加剂，具有漂白、防腐、抗氧化等作用，不法商贩为延长保持表皮色泽鲜亮而超范围超限量使用二氧化硫熏硫或浸泡鲜果。二氧化硫会刺激呼吸道和消化道，敏感人群食用后可能出现恶心、呕吐等急性症状。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）明确规定经表面处理的鲜水果中二氧化硫残留量不得超过0.05g/kg，新鲜蔬菜不得使用二氧化硫。

**四、毒死蜱**

毒死蜱，又名氯蜱硫磷，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。用于防治刺吸式口器和咀嚼式口器害虫。《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，毒死蜱在新土豆最大残留限量为0.02mg/kg。

**五、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，用于防治蔬菜、芸苔属植物、果树、玉米、茶树、葡萄和棉花中的鳞翅类害虫。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，甲氨基阿维菌素苯甲酸盐在豇豆中的最大残留限量值为0.2mg/kg。

**六、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐**

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐属于咪唑类杀菌剂,是一种广谱高效杀菌剂，通过抑制甾醇的生物合成而起作用，在植物体内具有内吸传导作用。《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，咪鲜胺和咪鲜胺锰盐在山药中最大残留限量为0.3mg/kg。

**七、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。脱氢乙酸超标的原因可能是个别生产经营企业为防止食品腐败变质，超量使用了该添加剂，或者复配添加剂使用不当，或是在添加过程中未计量或计量不准确。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)在桑葚中不得使用。