附件3

部分不合格检验项目小知识

一、吡虫啉

吡虫啉是烟碱类超高效杀虫剂，害虫接触药剂后，中枢神经

正常传导受阻，使其麻痹死亡。一旦食用残留严重超标的果蔬产品，易对人体造成急性、慢性中毒，导致癌症、畸形等危害。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763—2021）中规定，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg。香蕉中吡虫啉超标，原因可能是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。

二、甜蜜素

“甜蜜素”是一种无营养的甜味剂，其甜度是蔗糖的30-40倍，一旦摄入过量会对人体的肝脏及神经系统造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定包子、馒头等自制发酵面制品不得使用甜蜜素。包子、馒头中甜蜜素不合格的原因可能是不法商家为降低成本，增加产品甜味，改善产品口感，超范围使用甜蜜素等甜味剂来调节口感，也有可能是原辅料带入。

三、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)是一种广谱高效的食品防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。少量的脱氢乙酸及其钠盐不会对人体造成危害，但长期大量食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品，可能会对人体健康造成一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定花卷等自制发酵面制品不得使用脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)。不合格的原因可能是不法商家为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用。

四、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）

4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）又称防落素、保果灵，

是一种植物生长调节剂。主要用于防止落花落果、抑制豆类生根等。《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告（2015年 第11号）》中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出4-氯苯氧乙酸钠，可能是由于生产者在豆芽生产过程中为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。