附件2

不合格项目的小知识

1. 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐为酸性防腐剂，具有较好的抑菌效果，对霉菌、酵母菌和好气性细菌的生长发育均有抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在豆干再制品中最大使用量为1.0g/kg。该项目不合格原因可能是企业为增加产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超限量使用，或者未准确计量。

1. 克百威

克百威是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有内吸、触杀、胃毒作用，并有一定的杀卵作用。克百威不易降解，容易造成环境污染。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，克百威在豆类蔬菜中的最大残留限量为0.02mg/kg。豇豆中克百威超标的原因可能是菜农在种植过程中违规使用或豇豆的种植环境污染，富集。

1. 丙溴磷

丙溴磷是一种具有触杀和胃毒作用，专用于杀灭刺吸式口器害虫的超高效有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，丙溴磷在柑橘中的最大残留限量为0.2mg/kg。柑橘中丙溴磷超标的原因可能是菜农在种植过程中违规使用。