附件14

部分不合格项目小知识

一、铝的残留量(干样品，以Al计)

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。《食品安全国家标准 [食品添加剂使用标准](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/42543.html%22%20%5Ct%20%22http%3A//news.foodmate.net/2021/09/_blank)》（GB 2760-2014）中规定，油炸面制品中铝的最大残留限量值（干样品，以Al计）为100mg/kg。油炸面制品中铝的残留量（干样品，以Al计）超标的原因，可能是个别企业为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

二、噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。《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，根茎类蔬菜中噻虫胺最大残留限量值为0.2 mg/kg；菠菜中噻虫胺最大残留限量0.02mg/kg；香蕉中噻虫胺最大残留限量值为0.02mg/kg。噻虫胺残留量超标的原因，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，致使上市销售的产品中残留量超标。

三、腐霉利

腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，具有保护和治疗双重作用，主要用于蔬菜及果树的灰霉病防治。腐霉利对眼睛与皮肤有刺激作用，经口毒性低。《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，韭菜中腐霉利最大残留限量为0.2mg/kg。腐霉利残留量超标的原因，可能是为快速控制病害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

四、毒死蜱

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。毒死蜱对鱼类及水生生物毒性较高，在土壤中残留期较长。《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，芹菜中毒死蜱最大残留限量为0.05mg/kg；菠菜中毒死蜱最大残留限量为0.02mg/kg。毒死蜱残留量超标的原因，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，致使上市销售的产品中残留量超标。

五、阿维菌素

阿维菌素是一种具有触杀、胃毒作用的杀虫剂，属于高毒农药。阿维菌素对鱼、蚕、蜂蜜毒性较高，阿维菌素对人体眼睛和皮肤有刺激作用。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）中规定，韭菜中阿维菌素最大残留限量为0.05mg/kg。阿维菌素残留量超标的原因，可能种殖户在种殖过程中违规超量使用相关农药。

六、倍硫磷

倍硫磷是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药。《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，豆类蔬菜中倍硫磷残留限量值不得超过0.05mg/kg。倍硫磷残留量超标的原因，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，致使上市销售的产品中残留量超标。

七、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 2763-2021）中规定，豆类蔬菜中克百威为0.02mg/kg。克百威残留量超标的原因，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，致使上市销售的产品中残留量超标。