附件3

关于部分抽检项目小知识

1. 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。《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，山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐最大限量值为0.3mg/kg，其超标的原因主要是菜农为快速控制病害加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

1. 阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计），即日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基磺酸钠，因其使用方便、易溶解、稳定性好，成本低等优点，在消毒企业中广泛使用。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定，采用化学消毒法的餐（饮）具阴离子合成洗涤剂应不得检出。餐（饮）具阴离子合成洗涤剂不合格的原因可能是餐（饮）具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水清洗。

1. 倍他米松

倍他米松是糖皮质激素类药，具有抗炎、抗过敏、抗毒素、抗休克作用。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，倍他米松在牛肉中最大残留限量值为0.75µg/kg。倍他米松超标的主要原因是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

1. 铝的残留量（干样品，以Al计）

含铝食品添加剂，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》（GB 2760—2024）中规定，焙烤食品中铝的最大残留限量值为100mg/kg。糕点中铝的残留量超标的原因可能是个别生产经营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。

1. 甲氧苄啶

甲氧苄啶属于二氨基嘧啶类药物，常与磺胺类药物一同使用，以达到抗菌增效的效果，所以又称为磺胺增效剂。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，甲氧苄啶在牛肉中残留限量值不得超过50μg/kg，超标原因主要是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。