附件30

部分不合格项目小知识

1. 铝的残留量

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》（GB 2760-2014）中规定，油炸面制品中铝的最大残留限量值为100mg/kg。油炸面制品中铝的残留量（干样品，以Al计）超标较多的原因，可能是个别经营者为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝添加剂。

1. 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，对姜蛆等有较好防效。《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，姜中噻虫胺最大残留限量值为0.2mg/kg，辣椒中噻虫胺最大残留限量值为0.05mg/kg。姜和辣椒中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。

1. 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。主要用于果树、蔬菜作物的灰霉病、菌核病、褐腐病防治。《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，韭菜中腐霉利的最大残留限量值为0.2mg/kg。韭菜中腐霉利超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

1. 毒死蜱

毒死蜱，又名氯蜱硫磷，目前是全世界使用最广泛的有机磷酸酯杀虫剂之一，具有触杀、胃毒和熏蒸等作用。《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，韭菜中腐霉利的最大残留限量值为0.02mg/kg。韭菜中毒死蜱超标的原因，可能是菜农不了解使用农药的安全间隔期，违规滥用农药。