附件２

部分不合格项目小知识

一、噻虫嗪

噻虫嗪是一种全新结构的第二代烟碱类高效低毒杀虫剂，对害虫具有胃毒、触杀及内吸活性，用于叶面喷雾及土壤灌根处理。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，噻虫嗪在香蕉中的最大残留限量值为0.02mg/kg。噻虫嗪超标的原因，可能是果农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、吡虫啉

吡虫啉属氯化烟酰类杀虫剂，具有广谱、高效、低毒等特点。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡虫啉超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，吡虫啉在香蕉和姜中的最大残留限量值分别为0.05mg/kg、0.5mg/kg。吡虫啉超标的原因，可能是种植户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。

三、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、蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，噻虫胺在姜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。噻虫胺超标的原因，可能是菜农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。

四、二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白和防腐作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫的残留。摄入少量二氧化硫，可在人体内经酶转化后由尿液排出体外，一般不会对人体健康造成不良影响，但如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标 准》中规定，二氧化硫在枸杞中最大允许限值为≤0.1g/kg。二氧化硫残留量超标的原因，可能是种植户或销售经营者在种植或流通过程中，超范围或超限量使用亚硫酸盐等漂白剂，以达到漂白或防腐的作用，从而导致产品中二氧化硫残留不符合要求。