附件3

关于部分检验项目的说明

1. 联苯菊酯

联苯菊酯为一种拟除虫菊酯类杀虫剂，属于低毒性或中等毒性、高效低残留型农药。食用食品一般不会导致联苯菊酯的急性中毒，但长期食用联苯菊酯超标的食品，对人体健康也有一定影响。不合格原因分析：可能是为快速控制虫害而违规使用农药。

1. 镉(以Cd计)

镉（以Cd计）是一种蓄积性的重金属元素。长期食用镉（以Cd计）超标的食品，可能对肾脏、肝脏和骨骼造成损害，还可能影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762—2022）中规定：镉（以Cd计）在豆瓣菜中的限量值为0.05mg/kg。豆瓣菜中镉超标的原因，可能是豆瓣菜生长过程中富集环境中的镉元素所致。

1. 三唑磷

三唑磷是一种具有触杀和胃毒作用的有机磷类广谱性杀虫、杀螨剂，无内吸性，但会深度渗入植物组织。用于观赏植物、水稻、玉米、大豆等，防治蚜虫、甲虫、鳞翅目幼虫和其他螨类等。还可防治非寄生性线虫。食用食品一般不会导致三唑磷的急性中毒，但长期食用三唑磷超标的食品，对人体健康也有一定影响。《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，三唑磷在柑中的最大残留限量值为0.2mg/kg。柑中三唑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。

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。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺超标的食品，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，咪鲜胺和咪鲜胺锰盐在山药中的最大残留限量值为0.2mg/kg。山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标的原因，可能是在种植过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时的药物残留量超标。

1. 二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，对细菌、真菌、酵母菌均有抑制作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，若过量食用二氧化硫不合格的食品会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760—2014）中规定：干制蔬菜二氧化硫使用限量为0.2g/kg。蔬菜干制品中二氧化硫残留量不符合标准的原因，可能是个别生产经营企业使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽超范围使用二氧化硫；还有可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡保鲜所造成。