**附件3**

**部分不合格项目小知识**

1. **咪鲜胺和咪鲜胺锰盐：**咪鲜胺主要是通过抑制甾醇的生物合成，使病菌细胞壁受到干扰，对子囊菌引起的多种植物病害有特效，同时还能防治水稻稻瘟病、恶苗病、蘑菇褐斑病、油菜菌核病和多种作物炭疽病。具有一定的传导作用，当通过种子处理进入土壤的药剂，主要降解为易挥发的代谢产物，易被土壤颗粒吸附，不易被雨水冲刷。此药在土壤中对土壤内其他生物低毒，但对某些土壤中的真菌有抑制作用。咪鲜胺锰盐又叫咪鲜胺锰络合物，是由咪鲜胺与氯化锰复合而成，其防病性能与咪鲜胺极为相似。咪鲜胺锰盐也是通过抑制甾醇的生物合成而起作用，在植物体内具有内吸传导作用，对于子囊菌和半知菌引起的多种病害防效极佳。咪鲜胺锰盐具有内吸、传导、预防、保护、治疗等多重作用。在山药的种植过程中，容易感染炭疽病。山药炭疽病是由胶孢炭疽菌等引起的、发生在山药的病害。主要危害山药叶片、叶柄、茎等。叶片形成近圆形或不规则形病斑，褐色至暗褐色，上生小黑点，后期病斑中尖褪色至灰白色，并破裂或穿孔。有些地区在种植山药时为了防范山药炭疽病会喷撒含咪鲜胺和咪鲜胺锰盐的化学药剂，对剂量和休药期把握不准，导致残留超过限量。

**2.总糖分：**总糖分是由蔗糖分和还原糖分之和决定的，反映的是食品中可溶性单糖和低聚糖的总量，是食糖的重要质量指标。总糖分含量不合格可能是因为制糖企业和流通市场储存方式不当，生产工艺控制不好而受霉菌污染而发酵。

**3.还原糖分：**还原糖分是食糖的质量指标之一，反映了食糖中还原糖的含量。还原糖分是区分绵白糖和白砂糖的主要参数之一，绵白糖的外观和口感与还原糖的含量密切相关。GB/T 1445-2018《绵白糖》中规定，白糖中的还原糖分要在1.5%～2.5%范围内。造成还原糖分不合格的可能原因是，绵白糖生产过程中工艺控制不良，或用其他品种的食糖充当绵白糖。

**4.柠檬黄：**监督抽检发现部分食品存在超范围或超限量使用食用色素（主要是柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、亮蓝等）的情况。原因可能是由于企业为增加产品卖相，或者弥补原料品质较低而超范围超量添加，或者未准确计量，个别产品食用色素超标不排除掺假。

**5.噻虫胺：**噻虫胺是一种新烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸活性，主要用于叶面喷雾及土壤灌根处理。它对蚜虫、斑潜蝇等害虫有较好的防效。根据GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定，生姜中噻虫胺的最大残留限量为0.2mg/kg，噻虫胺不达标可能有以下主要原因：在使用该农药后没有遵守足够的等待期（采摘间隔期），导致农产品中残留量超过食品安全标准。噻虫胺是一种新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用。虽然少量的残留不会引起人体急性中毒，但如果长期食用含有超标噻虫胺的食品，可能会对人体健康产生一定的影响。此外，种植户为了快速控制虫害，有时会加大用药量，这也可能导致残留量超标。

**6.毒死蜱：**是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有触杀、胃毒和熏蒸作用。它在食品中的残留量通常不会引起急性中毒，但如果长期食用残留超标的食品，可能对人体健康造成一定影响。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021），毒死蜱在姜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。如果检测结果显示毒死蜱残留量超过这一限量值，则被视为不合格。

**7.氯氰菊酯和高效氯氰菊酯：**氯氰菊酯和高效氯氰菊酯属广谱的拟除虫菊酯类杀虫剂，具备触杀和胃毒作用。适用于防治棉花、蔬菜、果树、茶树、森林等多种植物上的害虫及卫生害虫。对鱼类毒性高，对鸟类毒性低，对蜜蜂、蚕剧毒。

**8.吡虫啉：**吡虫啉是烟碱类超高效杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留，害虫不易产生抗性，并有触杀、胃毒和内吸等多重作用。害虫接触药剂后，中枢神经正常传导受阻，使其麻痹死亡。产品速效性好，药后1天即有较高的防效，残留期长达25天左右。药效和温度呈正相关，温度高，杀虫效果好。主要用于防治刺吸式口器害虫。《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，生姜中的最大残留限量为0.5mg／kg。不慎食用和长期过量食用吡虫啉超标的食物对人体有害。香蕉中吡虫啉超标的原因可能是由于种植户未严格按照农业使用安全间隔期进行采摘所致。

**9.黄曲霉毒素B₁：**黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的真菌毒素。长期食用黄曲霉毒素B1超标的食品，可能会对肝脏造成损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）中规定，黄曲霉毒素B1在花生及其制品中的最大限量值为20μg/kg。油炸花生米中黄曲霉毒素B1检测值超标的原因，可能是生产企业使用的原料受到黄曲霉等霉菌的污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严，还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。