附件4

不合格项目说明

甲拌磷

甲拌磷是透明的、有轻微臭味的油状液体，可抑制胆碱酯酶活性，造成神经生理功能紊乱。短期内接触（口服、吸入、皮肤、粘膜）大量接触引起急性中毒。重者出现肺水肿、脑水肿、昏迷、呼吸麻痹。部分病例可有心、肝、肾损害。个别严重病例可发生迟发性猝死。GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定蔬菜中甲拌磷的限量值不得超过0.01 mg/kg。芹菜中检出甲拌磷超标，可能是为了预防或治疗病虫害，过量使用农药所致。