附件4

不合格项目说明

噻虫胺

噻虫胺是一种有机化合物，是新烟碱类中的一种杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）中规定，噻虫胺在木瓜中的最大残留限量为0.01mg/kg。食用少量的残留农药，人体自身会降解，不会突然引起急性中毒，但长期食用没有清洗干净带有残留农药的农产品，可能会导致身体免疫力下降，加重肝脏的负担，或者引起恶心等。木瓜中噻虫胺残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

噻虫嗪

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫等有较好防效。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，噻虫嗪在木瓜中的最大残留限量值为0.01mg/kg。木瓜中噻虫嗪残留量超标的原因，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。

脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

 脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，鲜桑葚中不允许使用脱氢乙酸及其钠盐。鲜桑葚中检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的原因，可能是种植或经营主体为延长食品保质期，超范围使用相关食品添加剂。

甲硝唑

甲硝唑甲是硝基咪唑类抗菌药，对甲硝唑敏感的菌种有拟杆菌属、梭状芽孢杆菌属、产气荚膜梭菌、消化球菌属等。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定、甲硝唑允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出。造成鸡蛋中检出甲硝唑的原因可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药导致。

谷氨酸钠

谷氨酸钠是食品调味剂味精的主要成分，在过去相当长的一段时间里，味精对健康有益还是有害，一直是人们争论的焦点。食用味精在正常范围内不会对健康有任何损害，但Chemicalbook食用过多会使部分人，尤其是西方人，会出现头痛，面红，多汗，面部压迫或肿胀，口部或口周麻木、胃部烧灼感及胸痛等中毒症状，谷氨酸钠在120℃的温度下会形成焦化谷氨酸钠，焦化谷氨酸钠不仅鲜味很低，而且具有一定的毒性，是致癌物质。

呈味核苷酸二钠

呈味核苷酸二钠是增味剂(鲜味剂)，与谷氨酸钠合用有显著的协同作用，鲜度大增。我国《食品添加剂使用卫生标准》(GB2760―1996)规定呈味核苷酸二钠可在各类食品中按生产需要适量使用。

吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯为新型广谱杀菌剂。目前吡唑醚菌酯的抗性在全球普遍发生，国内企业对产品的配方、用药次数的忽略大致农民滥用药，加速了抗性的发生。目前抗药性发生较少的原因是QoI类杀菌剂使用比例处于低位，但是随着大量使用，可以预见的是抗药性群体和病害种类将会快速上升。中国杀菌剂抗药性管理措施的缺失，导致抗药性一旦大面积发生，将无法控制。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，吡唑醚菌酯在芒果中的最大残留限量值为0.05mg/kg。

戊唑醇

戊唑醇属于三唑类杀菌剂，是用于重要经济作物的种子处理或叶面喷洒的高效内吸性杀菌剂。中国杀菌剂抗药性管理措施的缺失，导致抗药性一旦大面积发生，将无法控制。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，戊唑醇在芒果中的最大残留限量值为0.05mg/kg。

苯醚甲环唑

苯醚甲环唑是三唑类杀菌剂中安全性比较高的，广泛应用于果树、[蔬菜](https://baike.so.com/doc/5417790-5655939.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)等作物，有效防治黑星病，黑痘病、白腐病、斑点落叶病、[白粉病](https://baike.so.com/doc/6031411-6244412.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)、褐斑病、锈病、条锈病、[赤霉病](https://baike.so.com/doc/5767122-5979892.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)等。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，苯醚甲环唑在香蕉中的最大残留限量为1mg/kg。