附件4

**关于部分项目的说明**

一、吡虫啉

 吡虫啉属内吸性杀虫剂，具有触杀和胃毒作用。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—2019）中规定，在生姜中最大残留限量值为0.5mg/kg。姜中吡虫啉残留量超标的原因，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。

二、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

  氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯是一类具有高效、广谱、速效拟除虫菊酯类杀虫、杀螨剂，以触杀和胃毒作用为主，无内吸作用，主要用于小麦、玉米、果树、棉花、十字花科蔬菜等的病虫害防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）规定韭菜中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯最大残留限量为0.5mg/kg。

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—2019）中规定，噻虫胺在茄果类蔬菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg，在香蕉中的最大残留限量值为0.02mg/kg。茄子、香蕉中噻虫胺残留量超标的原因，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。

四、腐霉利

腐霉利是一种广谱内吸性的高效杀菌剂，对低温高湿条件下发生的灰霉病、菌核病有显著效果，但菌株容易对其产生抗性。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用腐霉利超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，腐霉利在韭菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。韭菜中腐霉利残留量超标的原因，可能是为快速控制病情，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。

五、4-氯苯氧乙酸钠 （以 4-氯苯氧乙酸计）

4-氯苯氧乙酸钠是一种植物生长调节剂，曾在豆芽生产中被广泛使用，由于其对人体有一定积累毒性，《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015年第11号）中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。生产者为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量而违规使用，导致在豆芽中检出4-氯苯氧乙酸钠。。

六、脱氢乙酸及其钠盐 （以脱氢乙酸计）

  脱氢乙酸及其钠盐是一种常见的广谱性食品防腐剂，对霉菌和酵母有较好的抑制作用。脱氢乙酸及其钠盐能被人体迅速吸收，并分布于血液和多个器官中，长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品会危害人体健康。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，谷物粉类制成品中不允许使用脱氢乙酸及其钠盐。米糕馍中检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的原因，可能是个别企业为防止食品腐败变质超范围使用了该添加剂，也可能是其使用的复配添加剂中含有该添加剂。

七、毒死蜱

    毒死蜱又名氯吡硫磷，是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱超标的食品，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—2019）中规定，毒死蜱在普通白菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。小白菜中毒死蜱残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

 八、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。餐饮具中大肠菌群超标提示被致病菌污染的可能性较大，可能引起消费者肠胃不适，伴有腹痛恶心等症状。《食品安全国家标准 消毒餐 (饮) 具》 (GB14934-2016)中规定，大肠菌群在消毒餐 (饮) 具中不得检出。

九、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)

    阴离子合成洗涤剂的主要活性成分是十二烷基苯磺酸钠，是一种低毒的化学物质，是我们日常生活中经常用的洗洁精的主要成分。如果餐饮具清洗消毒流程控制不当，冲洗不足，会造成洗涤剂在餐具上残留，对人体健康可能产生不良影响。《食品安全国家标准 消毒餐(饮) 具》 (GB14934-2016)中规定，阴离子合成洗涤剂 (以十二烷基苯磺酸钠计) 在消毒餐 (饮) 具中不得检出。