附件3

关于部分检验项目的说明

一、噻虫胺

噻虫胺是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。《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，噻虫胺在豇豆中的最大残留限量为0.01mg/kg、在生姜中的最大残留限量为0.2mg/kg。超标的原因可能是菜农违规使用。少量的农药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，对人体健康也有一定影响。

二、噻虫嗪

噻虫嗪是一种具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂。能被迅速吸收到植物体内，并在木质部向顶传导。《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，噻虫嗪在豇豆中的最大残留限量为0.3mg/kg。超标的原因可能是菜农违规使用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用对人体健康有一定影响。

三、吡虫啉

吡虫啉属于一种内吸性杀虫剂，可层间传导，具有触杀和胃毒作用，容易被植物吸收，并在植物体内重新分配，有很好的根部内吸活性。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定吡虫啉在香蕉中最大残留限量值为0.05mg/kg。超标的原因可能是果农违规使用。少量的农药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，对人体健康有一定影响。

四、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力，对于抵抗力较弱的人群存在健康风险。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）规定铜绿假单胞菌标准值为n=5,c=0,m=0，单位为CFU/250mL。桶装饮用水中铜绿假单胞菌超标原因可能是水源水防护不当，水体受到污染；部分企业对环境卫生监管不到位，操作不够规范，生产过程中交叉污染；流通环节中,存放时间长,水桶多次循环使用增加了二次污染风险。

五、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，毒性较低，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，米粉制品中不得使用脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。不合格原因可能是企业为防止食品腐败变质，违规使用该添加剂。