**附件1**

部分不合格检验项目小知识

一、吡虫啉

吡虫啉属氯化烟酰类杀虫剂，具有广谱、高效、低毒等特点,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。香蕉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、毒死蜱

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂，《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763 -2021）中有毒死蜱的残留最大限量值规定。毒死蜱的毒性取决于暴露计量，急性中毒会对呼吸系统、心血管和肠道、肝脏造成破坏，慢性中毒则会出现认知功能障碍、对语言和视觉功能造成危害。毒死蜱中毒会对儿童造成诸如：多动症、学习障碍及大脑、眼睛等器官缺陷。毒死蜱对鱼类及水生生物毒性较高，在土壤中残留期较长。长期暴露在含有毒死蜱的环境中，可能导致神经毒性、生殖毒性，可能影响胚胎的生长发育。

三、噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，其作用与烟碱乙酰胆碱受体类似，具有触杀、胃毒和内吸活性。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姜，对人体健康可能有一定影响。造成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、亚硫酸盐

亚硫酸盐(以SO2计) 亚硫酸盐是常用的漂白剂、防腐剂和抗氧化剂。长期食用亚硫酸盐超标的食品,可能引起恶心、呕吐等胃肠道反应。《豆芽卫生标准》(GB 22556—2008)中规定,豆芽中的亚硫酸盐(以SO2计)应符合≤0.02g/kg的规定。豆芽中亚硫酸盐超标的原因,可能是为使豆芽外观白净,使用加入漂白剂的水进行浸泡