**附件3**

部分不合格检验项目小知识

一、甲拌磷

甲拌磷为一种高毒的内吸性杀虫剂、杀螨剂，具有触杀、胃毒、熏蒸作用，持效期较长等特点。《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，甲拌磷在叶菜类蔬菜中的最大残留限量为0.01mg/kg。甲拌磷对人、畜剧毒，短期内大量接触（口服、吸入、皮肤、粘膜）可引起急性中毒。

二、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，在我国的使用，多是通过叶面喷雾使用。食用吡虫啉残留超标的食品，可能对人体产生危害。《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，吡虫啉在不同种类的蔬菜中的最大残留限量值为0.1~2mg/kg。吡虫啉超标的原因，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，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

三、挥发性盐基氮

挥发性盐基氮是指食品水浸液在碱性条件下能与水蒸气一起蒸馏出来的总氮量，即在此条件下能形成氨的含氮物。挥发性盐基氮是动物性食品腐败变质的指示性指标，其含量越高，表明氨基酸破坏的越多，营养价值等受到的影响也就越大。长期食用挥发性盐基氮超标的食品，可能会因食品腐败变质造成反胃、腹泻甚至更严重的健康危害。牛肉中挥发性盐基氮超标的原因，可能是产品宰杀后上市销售过程中卫生条件控制不当，受细菌污染或售卖时间较长，导致肉质不新鲜。