**附件3**

不合格检验项目小知识

一、甲拌磷

甲拌磷是一种高毒的内吸性杀虫剂、杀螨剂。《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，甲拌磷在根茎类类蔬菜中的最大残留限量值为0.01mg/kg。萝卜中甲拌磷超标的原因，可能是菜农不够了解农药的安全期违规使用农药。食用甲拌磷超标的食品，可能引起头晕、恶心、呕吐、腹泻等症状，甚至还可能导致呼吸麻痹、昏迷等。

二、噻虫胺

 噻虫胺是烟碱类杀虫剂。具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。土壤处理、叶面喷施和种子处理，防治水稻、玉米、油菜、果树和蔬菜、柑橘的刺吸式和咀嚼式害虫。《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，噻虫胺在姜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康有一定影响。

三、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为防腐剂被广泛用于食品生产领域。随着新版的《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）的实施，在糕点中不得使用脱氢乙酸及其钠盐。脱氢乙酸及其钠盐超标的原因，可能是生产企业为延长食品保质期，违规使用相关食品添加剂。长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品，可能对人体健康造成一定影响。

四、苯并[a]芘

苯并［a］芘是一种多环芳烃类有机污染物，具有一定致癌性、致畸性、致突变性，是明确的人类致癌物。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762—2022）中规定，油脂及其制品中苯并［a］芘最大限量值为10μg/kg。食用植物油中苯并［a］芘超标的原因，可能是油料收储、晾晒不当，从环境、包装、机械收获、运输等过程中引入污染；生产中关键工艺控制不当等。