不合格检验项目小知识

**1.水胺硫磷**：水胺硫磷是一种广谱、高效、高毒性、低残留的硫代磷酰胺类杀虫剂，少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用水胺硫磷超标的食品，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，水胺硫磷在葱的最大残留限量值为0.05mg/kg。葱中水胺硫磷超标的原因，可能是种植环节，为快速控制病情加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量值以下。

**2.噻虫胺：**噻虫胺，是新烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。用于水稻、玉米、油菜、果树及其他作物上的刺吸式和咀嚼式害虫，如蚜虫、飞虱等。急性中毒可出现恶心、呕吐、头痛、乏力、躁动、抽搐等。食用食品一般不会导致噻虫胺的急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对身体健康也有一定影响。

**3.噻虫嗪**：噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，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，噻虫嗪在香蕉中的最大残留限量值为0.02mg/kg。香蕉中噻虫嗪残留量超标的原因，可能是种植环节为快速控制虫害，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。

**4.苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)**：苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。检出苯甲酸及其钠盐的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超范围使用。长期摄入违规添加苯甲酸及其钠盐的食品，可能对肝脏功能产生一定的影响。