

关于部分检验项目的说明

一、噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜蛆等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，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—2021）中规定，噻虫胺在甜椒中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。甜椒中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。

二、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种广谱高效杀菌剂，少量的残留不会引起人体急性中毒，一般只对皮肤、眼有刺激症状。《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，咪鲜胺和咪鲜胺锰盐在山药中的最大残留限量为 0.3mg/kg。山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标的原因，可能是为快速控制病情加大用药量或未遵守采摘间隔期规定。农民在种植山药的过程中，可能会使用咪鲜胺和咪鲜胺锰盐来防治病害，但如果在使用过程中不遵守相关规定，比如过度使用农药或者在农药未完全降解的情况下就进行采摘，都可能导致山药中的咪鲜胺和咪鲜胺锰盐含量超标。此外，如果农民在使用农药时没有准确计量，或者使用的农药本身就不符合标准，也可能导致山药中的农药残留超标。

三、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯为新型广谱杀菌剂，线粒体呼吸抑制剂，是甲氧基丙烯酸酯类杀菌剂之一，可防治香蕉、芒果等黑星病、叶斑病等。长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，对人体健康有一定的影响。《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，吡唑醚菌酯在芒果中最大残留限量值为 0.05mg/kg。芒果中吡唑醚菌酯不合格原因，可能是生产者为了使芒果受病后防治的效果明显，在芒果成长的中后期过量使用吡唑醚菌酯，造成其在芒果中残留，导致芒果中吡唑醚菌酯超标。