附件3

**关于部分检验项目的说明**

一、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，一般菜农在种植中经常使用叶面喷洒毒死蜱和灌根方式进行害虫防治。《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，辣椒中毒死蜱最大残留限量为0.02mg/kg。毒死蜱超标的主要原因可能是种植户为了增强虫害防治效果，未严格按照农药标签标注的使用范围、使用方法和剂量等使用农药，擅自加大用药剂量或增加农药使用频次。也可能是种植户迫于供销需求，在使用农药后未经过规定的安全间隔期就提前采摘、销售，从而导致蔬菜中农药残留超标。

二、二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白、防腐和抗氧化作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫残留。摄入少量二氧化硫，可在人体内经酶转化后由尿液排出体外，一般不会对人体健康造成不良影响，但如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，生姜中不允许使用二氧化硫。二氧化硫残留量检出的原因可能是，加工过程中，超范围或超限量使用亚硫酸盐等漂白剂，以达到漂白和防腐的作用，从而导致产品中二氧化硫残留不符合要求。

三、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，噻虫胺在甜椒中最大残留限量值为0.05mg/kg。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。