附件3

部分不合格项目小知识

**铝的残留量（干样品，以AI计）**

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矶）是食品加工中常用的食品添加剂，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂可用作膨松剂、稳定剂、抗结剂和染色料等。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，粉丝粉条（干样品）中铝的最大残留限量值为200mg/kg。铝残留量超标的原因可能是，个别企业为改善产品口感，在生产加工过程中超限量、超范围使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。长期摄入铝残留超标的食品，可能影响人体对铁、钙等营养元素的吸收，从而导致骨质疏松、贫血等，甚至影响神经细胞的发育。

**4-氯苯氧乙酸钠**

4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）又称防落素、保果灵，是一种植物生长调节剂。主要用于防止落花落果、抑制豆类生根等。《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告（2015年 第11号）》中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出4-氯苯氧乙酸钠，可能是由于生产者在豆芽生产过程中为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

**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。长期食用吡虫啉超标的食品，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，吡虫啉在水果和根茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.5mg/kg。香蕉中吡虫啉超标的原因，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。

多菌灵

多菌灵（Carbendazim）是一种广泛使用的广谱苯并咪唑类杀菌剂，也是苯菌灵的代谢产物，又名棉萎灵、苯并咪唑44号。卫生部和农业部于2011年1月2日联合发布了《食品中多菌灵最大残留限量标准》，并已于当年4月1日实施。

在农产品无丝豆中最大残留量为0.5mg/kg。农药“多菌灵”虽然毒性不强，但半衰期却长达20多天，超标原因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。