附件3：

**部分不合格项目的小知识**

——咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、联苯菊酯、噻虫胺、大肠菌群不合格项目小知识

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐，都属于咪唑类杀菌剂，为广谱性杀菌剂，对多种作物由子囊菌和半知菌引起的病害具有明显的防效，对大田作物、水果蔬菜上的多种病害具有治疗和铲除作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺超标的食品，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，咪鲜胺和咪鲜胺锰盐在山药中最大残留限量值为0.3mg/kg，咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标的原因可能是农业种植者对相关标准不了解，在种植过程中未控制好农药的使用量。

联苯菊酯，为一种拟除虫菊酯类杀虫剂，属于低毒性或中等毒性、高效低残留型农药。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用联苯菊酯超标的食品，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，联苯菊酯在柑橘中的最大残留限量值为0.05mg/kg。沃柑中联苯菊酯残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用农药。

噻虫胺，具有根内吸活性和层间传导性。可通过土壤处理、叶面喷施和种子处理来防治水稻、玉米、果树和蔬菜、柑橘的刺吸式和咀嚼式害虫。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。

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。造成复用餐饮具大肠菌群不合格的原因，可能是清洗、消毒不彻底，或存放过程中受到污染等。