附件3

**不合格检验项目小知识**

一、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，脱氢乙酸及其钠盐在粮食加工品中不得使用。粮食加工品中检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的原因，可能是生产企业为延长食品保质期，违规使用相关食品添加剂。

二、山梨酸及其钾盐

山梨酸及其钾盐是食品防腐保鲜剂，具有广泛的抑菌效果和防霉性能，山梨酸可以被人体的代谢系统吸收而迅速分解为二氧化碳和水，在体内无残留。但如果长期食用山梨酸超标的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。GB2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》中规定，山梨酸及其钾盐在淀粉及淀粉制品中不得使用。淀粉及淀粉制品中检出山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)的可能原因:一是企业、商贩为了使产品有更长保质期，故意超范围、超限量使用食品添加剂;二是对标准和相关规定的理解不到位，没有正确掌握各食品添加剂的使用量;三是产品加工过程中没有进行严格的质量控制。

三、噻虫胺

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、油菜、果树和蔬菜、柑橘的刺吸式和咀嚼式害虫。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，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，噻虫胺在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。香芹中噻虫胺残留量超标的原因，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，致使上市销售的产品中残留量超标。

四、腈苯唑

腈苯唑又叫唑菌腈、苯腈唑，是三唑类内吸杀菌剂，能阻止已发芽的病菌孢子侵入作物组织，抑制菌丝的伸长。食用食品一般不会导致腈苯唑的急性中毒，但长期食用腈苯唑超标的食品，对人体健康也有一定影响。《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，腈苯唑在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg。香蕉中腈苯唑超标的原因，可能是种植户对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

消费者在选购产品时，到正规的有信誉的商店购买；购买时详细查看包装上的生产日期、保质期，厂名厂址是否齐全。

消费者在市场上购买到或发现不合格产品，请拨打市场监督管理局12315投诉举报电话进行投诉或举报。