附件6：

部分不合格检验项目的小知识

一、**噻虫胺**

噻虫胺是一种新烟碱类低毒杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸活性。食品中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）规定，噻虫胺在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为 0.2mg/kg。

二、**噻虫嗪**

噻虫嗪是一种第二代烟碱类高效低毒杀虫剂，对害虫具有胃毒、触杀及内吸活性，用于叶面喷雾及土壤灌根处理。其施药后迅速被内吸，并传导到植株各部位，对[刺吸式害虫](https://baike.baidu.com/item/%E5%88%BA%E5%90%B8%E5%BC%8F%E5%AE%B3%E8%99%AB/10244671" \t "_blank)如[蚜虫](https://baike.baidu.com/item/%E8%9A%9C%E8%99%AB/417019" \t "_blank)、[飞虱](https://baike.baidu.com/item/%E9%A3%9E%E8%99%B1/5953853" \t "_blank)、[叶蝉](https://baike.baidu.com/item/%E5%8F%B6%E8%9D%89/417095" \t "_blank)、[粉虱](https://baike.baidu.com/item/%E7%B2%89%E8%99%B1/6608908" \t "_blank)等有良好的防效。但长期食用噻虫嗪超标的食品，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 2763-2021） 规定，噻虫嗪在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为 0.3mg/kg。

三、**霉菌**

霉菌是真菌的一种，其特点是菌丝体较发达，无较大的子实体。同其他真菌一样，也有细胞壁，寄生或腐生方式生存。霉菌有的使食品转变为有毒物质，有的可能在食品中产生毒素，即霉菌毒素。霉菌与霉菌毒素对食品的污染日益引起重视。对人体健康造成的危害极大，主要表现为慢性中毒、致癌、致畸、致突变作用按照GB 14884-2016《食品安全国家标准 蜜饯》标准要求霉菌≤50 CFU/g。