**不合格项目的说明**

噻虫胺

噻虫胺（clothianidin），烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。土壤处理、叶面喷施和种子处理，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，如飞虱、椿象、蚜虫和烟粉虱。雌雄大鼠急性经口 LD50> 5000mg/kg，急性毒性分级为微毒。急性中毒可出现恶心、呕吐、头痛、乏力、躁动、抽搐等。食用食品一般不会导致噻虫胺的急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康也有一定影响。联合国粮农组织和世界卫生组织农药残留联席会议（JMPR）2010 年制定了其日容许摄入量（ADI）为 0.1mg/kg bw，我国《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中 ADI 值亦为 0.1mg/kg bw。

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐（prochloraz and prochloraz-manganese chloride complex），是一种广谱高效杀菌剂。大鼠急性经口毒性试验 LD50为 1600~2400mg/kg，急性毒性分级标准为低毒级，一般只对皮肤、眼有刺激症状，经口中毒低，无中毒报道。相关研究未见遗传毒性和致癌性。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。联合国粮农组织和世界卫生组织农药残留联席会议（JMPR）建议其日容许摄入量（ADI）为 0.01mg/kg bw（2001）；急性参考剂量（ARfD）为 0.1mg/kg bw（2001）。

**噻虫嗪**

噻虫嗪（thiamethoxam），具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂。能被迅速吸收到植 物体内，并在木质部向顶传导。防治蚜虫、粉虱、蓟马、稻飞虱、稻褐蝽、粉蚧、蛴螬、 科罗拉多马铃薯甲虫、跳甲、金针虫、步行虫、潜叶虫和一些鳞翅目害虫。可用于茎叶和 土壤处理的主要农作物有芸薹属作物、叶菜类和果菜类、马铃薯、水稻、棉花、落叶果树、 咖啡、柑橘、烟草和大豆；种子处理主要用于玉米、高粱、谷物、甜菜、油料油菜、棉花、 豌豆、蚕豆、向日葵、水稻和马铃薯。也可用于动物和公共卫生，防治蝇类（如家蝇、厕 蝇和果蝇）。大鼠急性经口 LD50 为 1563mg/kg，急性毒性分级为低毒级。烟碱类杀虫剂。 中毒可出现恶心、呕吐、头痛、乏力、心跳过速等。食用食品一般不会导致噻虫嗪的急性 中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康也有一定影响。

**二氧化硫**

二氧化硫（sulfur dioxide）是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，遇水以后形成亚硫 酸。二氧化硫被氧化时可使食品的着色物质还原褪色，亚硫酸对食品的褐变有抑制作用， 对细菌、真菌、酵母菌也有抑制作用，因此既是漂白剂又是防腐剂。 二氧化硫进入人体内后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外。少量二氧化硫进入人体 不会对身体带来健康危害，但若过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。 联合国粮农组织（FAO）和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会（JECFA）建议 其日容许摄入量（ADI）为 0~0.7mg/kg bw。 二氧化硫不符合标准的原因可能有，个别生产经营企业使用劣质原料以降低成本，其 后为了提高产品色泽超量使用二氧化硫；也有可能是使用时不计量或计量不准确；还有可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡保鲜所造成。

**戊唑醇**

戊唑醇（tebuconazole），具有保护、治疗和铲除作用的内吸性杀菌剂。迅速被植物营 养部位吸收，主要向顶传导至各营养部位。戊菌唑作拌种剂使用，可有效防治谷物上各种 黑穗病和腥黑穗病。喷雾使用时，戊唑醇可防治各种作物上的众多病害，包括：锈病（柄 锈菌）、白粉病（禾白粉菌）、云纹病（黑麦喙孢喙）、壳针孢属病害、核腔菌属病害、 黄瓜旋孢腔菌病害、谷物上的赤霉病（镰刀菌）、叶斑病（球腔菌）、叶锈病（柄锈科）、 花生上的白绢病、香蕉上的黑色条斑病、茎腐病（菌核病）、交链孢属病害、茎溃疡病（十 字花科小球腔）、油菜上的芸薹属埋核盘菌病害、茶树上的水泡病（茶饼病）、大豆上的 油料层锈菌病害、褐腐菌病害、白粉病（白粉病菌）、单丝壳菌病害、痂病（黑星病菌）、 梨果和核果上的苹果白腐病（葡萄座腔）、葡萄白粉病、锈病（驼孢锈菌）、浆果斑病（尾 孢菌）咖啡上的美洲叶斑病、白腐病（白腐小核菌）、鳞茎类蔬菜上的紫斑病（葱链格孢）、 豆类上的叶斑病、番茄和马铃薯上的早疫病。雄大鼠急性经口 LD50 为 4000mg/kg、雌大鼠 为 1700mg/kg，急性毒性分级为低毒级。有机杂环类杀菌剂，经口毒性低，一般对皮肤有 刺激性，若引起中毒，其症状表现为头晕、恶心、呕吐、面色潮红等。食用食品一般不会 导致戊唑醇的急性中毒，但长期食用戊唑醇超标的食品，对人体健康也有一定影响。

**吡唑醚菌酯**

吡唑醚菌酯（pyraclostrobin），是具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂。会引起像推 迟衰老、叶片变绿、对生物和非生物胁迫耐受性更好等生理效应，能更有效地利用水和氮。 用于防治主要的植物病害，如谷物的小麦壳针孢、柄锈菌、小麦德斯霉菌、肝圆核腔菌、 黑麦喙孢菌和麦颖枯病，花生的球腔菌，大豆的线虫病、思茅松毛虫病和大豆锈菌，葡萄 的霜霉病和白粉菌，马铃薯和番茄的疫霉病和早疫病，黄瓜的霜霉病和白粉病，香蕉的黑 条叶斑病菌，柑橘的痂囊腔菌和球座菌，草坪的纹枯病和腐霉菌。大鼠急性经口 LD50＞ 5000mg/kg，急性毒性分级为微毒级。对皮肤、眼睛和呼吸道等有刺激作用，无人体全身 性中毒报道。食用食品一般不会导致吡唑醚菌酯的急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标 的食品，对人体健康也有一定影响。

**苯醚甲环唑**

苯醚甲环唑（difenoconazole），是高效广谱杀菌剂，对蔬菜和瓜果等多种真菌性病害 具有很好的防治作用。大鼠经口急性毒性 LD50 约为 1453mg/kg，急性毒性剂量分级为低毒 级，对皮肤、眼睛有刺激作用。相关研究未见遗传毒性。但长期反复接触是否有蓄积作用 和远期效应，尚无明确科学证据。食用食品一般不会导致苯醚甲环唑的急性中毒，但长期 食用苯醚甲环唑超标的食品，对人体健康也有一定影响。

**甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)**

甜蜜素（Sodium cyclamate），化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用甜味剂，其甜度是蔗糖的 30～80 倍，可用于饮料、果汁、冰激凌、糕点、蜜饯等食品。甜蜜素是由环己胺和氯磺酸或氨基磺酸或三氧化硫反应后，用氢氧化钠处理，再重新结晶制得的一种白色结晶粉末。风味较自然，后苦不明显，热稳定性高，是不被人体吸收的低热能甜味剂。人体不吸收甜蜜素，几乎全部原样从粪便排出。联合国粮食及农业组织（FAO）和世界卫生组织（WHO）食品添加剂联合专家委员会（JECFA）建议其日容许摄入量（ADI）为 0-11 mg/kg bw。