附件2

部分不合格项目小知识

## （一）吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯是甲氧基丙烯酸酯类杀菌剂，通过抑制线粒体呼吸作用，最终导致细胞死亡，具有保护、治疗、叶片渗透传导作用。主要用于防治作物上由真菌引起的多种病害，还能诱变许多作物尤其是谷物的生理现象，如提高对氮的吸收，从而促进作物快速生长，提高作物产量，从而达到作物高产的目的。蔬菜中吡唑醚菌酯超标的原因，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 售时产品中的药物残留量未降解至标准限量值以下。

## （二）山梨酸及其钾盐(以山梨酸计）

山梨酸又名花秋酸，多用其钾盐。其抗菌性强，能抑制细菌、真菌和酵母的生长，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂山梨酸可参与体内正常代谢，几乎对人体无害。只要摄入量在食品安全限量范围内并不影响人体健康，如果长期大量服用，会对肝脏、肾脏、骨骼造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，在炸肉卷中的最大残留限量为0.075 g/kg。造成食品中山梨酸不合格的主要原因有：生产经营企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量、超范围使用，或者未准确计量。

**（三）地美硝唑**

**地美硝唑：**地美硝唑是硝基咪唑类抗原虫药，可用于治疗禽组织滴虫病等。长期大量食用检出地美硝唑的食品，可能在人体内蓄积，引起平衡失调以及肝肾功能损伤等。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，地美硝唑为允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。鸡蛋中检出地美硝唑的原因，可能是用药治疗蛋鸡疾病导致地美硝唑在其体内残留，进而传递至鸡蛋中。