附件4

关于部分检验项目的说明

**一、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)**

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。但过量食入苯甲酸会引起腹泻、肚痛、心跳快等症状，长期使用可能引起肝肾脏的慢性损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，生湿面制品中不得使用苯甲酸及其钠盐。生湿面制品中苯甲酸及其钠盐不合格的原因，可能是企业为延长产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超范围使用，或者未准确计量。

**二、毒死蜱**

毒死蜱又名氯吡硫磷，是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱超标的食品，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 2763-2021）中规定，毒死蜱在芹菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。芹菜中毒死蜱超标的原因，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。

1. **三唑磷**

三唑磷为有机磷杀虫剂，具有触杀和胃毒作用，对柑橘红蜘蛛等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用三唑磷超标的食品，对人体健康可能有一定影响。产品标签标识执行标准《代用茶》（GH/T 1091）中规定，三唑磷最大残留限量值为0.2mg/kg。三唑磷残留量超标的原因，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。