附件3

食品抽检科普小知识

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%22%20%5Ct%20%22_blank)如[蚜虫](https://baike.baidu.com/item/%E8%9A%9C%E8%99%AB/417019%22%20%5Ct%20%22_blank)、[飞虱](https://baike.baidu.com/item/%E9%A3%9E%E8%99%B1/5953853%22%20%5Ct%20%22_blank)、[叶蝉](https://baike.baidu.com/item/%E5%8F%B6%E8%9D%89/417095%22%20%5Ct%20%22_blank)、[粉虱](https://baike.baidu.com/item/%E7%B2%89%E8%99%B1/6608908%22%20%5Ct%20%22_blank)等有良好的防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，噻虫嗪在香蕉中的最大残留限量值为0.02mg/kg。香蕉中噻虫嗪超标的原因，可能是种植者对农药使用的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)

阴离子合成洗涤剂，即日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在消毒企业中广泛使用，但是如果餐具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐具上的残留，对人体健康产生不良影响。因此，作为一种非食用的合成化学物质，应控制人体的摄入，《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）规定，采用化学消毒法的餐（饮）具的阴离子合成洗涤剂应不得检出。出现阴离子合成洗涤剂不合格可能有以下几种原因∶部分单位使用的洗涤剂不合格；使用量过大，未经足够量清水冲洗；餐具漂洗池内清洗用水重复使用或餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。