

附件 2

关于部分检验项目的说明

1. 氟硅唑

氟硅唑是一种内吸性、广谱性、有机杂环类杀菌剂，可有效防治多种真菌引起的病害，适用于多种作物如苹果、桃、谷物、葡萄、甜菜、玉米、向日葵、油菜和香蕉等。氟硅唑经口毒性低，一般对皮肤、眼睛有刺激症状。《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，氟硅唑在水果类（桃）中的最大残留限量值均为 0.2mg/kg。水果类（桃）中氟硅唑残留量超标的原因可能源于种植环节农药使用不当或未遵守安全间隔期。

2. 氯吡脞

氯吡脞通俗被称“膨大剂”，属于植物生长调节剂中的一类，具有加速细胞分裂，促进细胞增大、分化和蛋白质合成，提高座果率和促进果实增大的作用。常用的有氯吡脞、赤霉素等。猕猴桃膨大剂的主要成分就是氯吡脞。《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，氯吡脞在水果类（猕猴桃）中的最大残留限量值均为 0.05mg/kg。水果类（猕猴桃）中氯吡脞残留量超标的原因可能是种植环节中过量使用或未遵守安全间隔期规定，导致残留量未降至安全标准。

3.阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂的主要活性成分是十二烷基苯磺酸钠，是一种低毒的化学物质。根据《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。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。餐饮具中阴离子合成洗涤剂超标的原因可能是部分单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水冲洗或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。