

附件 2:

关于部分检验项目的说明

1. 苯醚甲环唑

苯醚甲环唑是三唑类杀菌剂，广泛应用于果树、蔬菜等作物。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2026）中规定，苯醚甲环唑在西番莲（百香果）中的最大残留限量为 0.5mg/kg。少量的农药残留不会导致急性中毒，但长期食用农药残留超标的农产品，可能对人体健康产生一定的不良影响。造成农产品中农药残留的原因可能是种植户主要集中在农村，缺乏食品安全意识，对农药残留超标可能造成的危害认识不足，对相关标准法律法规了解不够，也有可能是部分种植户为了让西番莲（百香果）尽快上市不按照农药说明来使用，不考虑农药的用药间隔期导致农产品农药残留超标。

2. 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，吡唑醚菌酯对小麦白粉病、赤霉病具有较好的防治功效。吡

唑醚菌酯除对病原菌有直接作用外，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。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2026）中规定，吡唑醚菌酯在食荚豌豆中的最大残留限量为0.02mg/kg。少量的农药残留不会导致急性中毒，但长期食用农药残留超标的农产品，可能对人体健康产生一定的不良影响。造成农产品中农药残留的原因可能是种植户主要集中在农村，缺乏食品安全意识，对农药残留超标可能造成的危害认识不足，对相关标准法律法规了解不够；此外还可能是环境中农药残留时间长，通过土壤、水源等污染富集在食荚豌豆中。

3. 多菌灵

多菌灵是一种广谱性高效低毒杀菌剂，对人畜低毒，可用于防治油菜菌核病、番茄早疫病、瓜类枯萎病、花生基腐病、甜菜褐斑病、苹果褐斑病、梨黑星病、桃疮痂病、葡萄白腐病、炭疽病等病害。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2026）中规定，多菌灵在食荚豌豆中的最大残留限量为0.02mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的农产品，对人体健康有一定影响。造成农产品中农药残留的原因可能是种植

户主要集中在农村，缺乏食品安全意识，对农药残留超标可能造成的危害认识不足，对相关标准和法律法规了解不够；也有可能部分种植户不按照农药说明来使用，为尽快上市不考虑农药的用药间隔期导致农产品农药残留超标。

4. 烯酰吗啉

烯酰吗啉属专一防治卵菌纲真菌性病害药剂，对霜霉病、霜疫霉病、晚疫病、疫（霉）病、疫腐病、腐霉病、黑胫病等低等真菌性病害均具有很好的防治效果。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2026）中规定，烯酰吗啉在食荚豌豆中的最大残留限量为 0.15mg/kg。在试验条件下，无致突变，致畸和致癌作用，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

5. 二氧化硫残留量

二氧化硫是蔬菜干制品加工中常用的漂白剂和防腐剂，能起到护色、防腐和抗氧化的作用。根据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024），干制蔬菜中二氧化硫残留量不得超过 0.2g/kg（脱水马铃薯为 0.4g/kg）。因此，检出值超出此限量即属于超限量使用。虽然少量二氧化硫进入人体后可随尿液排出，但长期食用超标食品，仍可能引发恶心、呕吐等胃肠道反应，并对肝脏、肾脏等器官造

成潜在损害。食品中二氧化硫残留量超标的原因通常是生产者为了改善产品色泽、延长保质期，违规超量使用亚硫酸盐类添加剂或硫磺熏蒸工艺，也可能是生产过程中计量不准确、工艺控制不严导致。