附件1

部分不合格项目的小知识

一、糖精钠

糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂,食用较多的糖精钠，会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。餐饮食品中糖精钠（以糖精计）检出的原因，可能是餐饮单位为增加甜度而超范围添加导致。

二、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐属于咪唑类杀菌剂。对多种作物由子囊菌和半知菌引起的病害具有明显的防效，也可以与大多数杀菌剂、杀虫剂、除草剂混用，均有较好的防治效果。咪鲜胺和咪鲜胺锰盐残留超标，可能是种植者未严格按照标准规定施药或施药后未严格落实农药安全间隔期造成。

三、毒死蜱

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂，具有胃毒、触杀、熏蒸三重作用，对水稻、小麦、棉花、果树、蔬菜、茶树上多种咀嚼式和刺吸式[口器](https://baike.baidu.com/item/%E5%8F%A3%E5%99%A8%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E6%B0%AF%E5%90%A1%E7%A1%AB%E7%A3%B7/_blank)害虫均具有较好防效。

食用农产品中毒死蜱超标，可能是种植者未严格按照标准规定施药或施药后未严格落实农药安全间隔期造成。