

附件 3

一、氟唑菌酰胺

氟唑菌酰胺主要用于防治子囊菌和担子菌引起的植物病害，包括小麦白粉病、叶枯病、油菜菌核病、葡萄白腐病等。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氟唑菌酰胺超标的食品，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，氟唑菌酰胺在香蕉中的最大残留限量值为 0.5mg/kg。

二、苯醚甲环唑

苯醚甲环唑是低毒杂环类杀菌剂农药，易溶于有机溶剂，在土壤中移动性小，降解缓慢。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用苯醚甲环唑超标的食品，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，苯醚甲环唑在芹菜中的最大残留限量值为 3mg/kg。

三、噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂，其作用与烟碱乙酰胆碱受体类似，具有触杀、胃毒和内吸活性。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，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，噻虫胺在辣椒、芹菜中的最大

残留限量值分别为 0.05mg/kg、0.04mg/kg。

四、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，二氧化硫残留量在白芷中的最大残留限量值为不得使用。