

附件 3

一、苯醚甲环唑

苯醚甲环唑是高效广谱杀菌剂，对蔬菜和瓜果等多种真菌性病害具有很好的防治作用。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，苯醚甲环唑在柑橘中的最大残留限量值为 0.2mg/kg。

二、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯为杀菌剂，属于甲氧基氨基甲酸酯类，通过抑制菌株的呼吸作用，进而达到杀菌的效果。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，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，吡唑醚菌酯在芒果中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。

三、毒死蜱

毒死蜱是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱超标的食品，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，毒死蜱在叶菜类蔬菜（芹菜除外）中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。

四、呋虫胺

呋虫胺（Dinotefuran）是一种烟碱类杀虫剂，其不合格使用或残留超标可能对人体健康造成危害，误服或高浓度接触可能导致恶心、呕吐、腹泻、头痛等症状，严重时引发呼吸困难、神经麻痹甚至昏迷，需立即就医洗胃或血液净化治疗。长期低剂量接触可能损伤肝脏和肾脏功能，增加慢性疾病风险，皮肤接触可致红肿、瘙痒、皮疹，吸入可能诱发咳嗽、气喘等呼吸道症状。《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，呋虫胺在辣椒中的最大残留限量值为 0.5mg/kg。

五、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯，属拟除虫菊酯类仿生物农药，中等毒性杀虫剂，对害虫和螨类具有强烈的触杀和胃毒作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标的食品，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，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在豇豆中的最大残留限量值均为 0.2mg/kg。

六、噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜蛆、蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。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，噻虫胺在根茎类

蔬菜中的最大残留限量值为 0.2mg/kg，在豆类蔬菜中的最大残留限量值为 0.01mg/kg，在辣椒中的最大残留限量值为 0.05mg/kg，在芒果中的最大残留限量值为 0.04mg/kg。

七、噻虫嗪

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用。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，噻虫嗪在葱、豇豆中的最大残留限量值均为 0.3mg/kg，噻虫嗪在甘薯中的最大残留限量值均为 0.05mg/kg。

八、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食物，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，生湿面制品不得使用山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。