附件3

部分不合格项目小知识

1. 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，对蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。急性中毒可出现恶心、呕吐、头痛、乏力、躁动、抽搐等。食用食品一般不会导致噻虫胺的急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康也有一定影响。

1. 极性组分

极性组分是食用油在煎炸过程中发生裂变，产生比正常植物油分子（甘油三酯）极性较大的一些成分，是甘油三酯的热氧化产物、热聚合产物、热氧化聚合产物、水解产物的总称。长期食用过度煎炸的食用植物油，其热氧化产物、热氧化聚合产物对人体健康不利。极性组分不符合标准要求，主要是餐饮加工用油反复使用，次数过多所致。

1. 铝的残留量(干样品,以Al计)

含铝食品添加剂（比如钾明矾、铵明矾）可用作膨松剂、稳定剂。研究发现，长时间摄入铝会对人体产生慢性毒性。铝经胃肠吸收后，主要积聚于骨骼，引起骨质疏松和软骨病，并且较难排出体外。铝超标对儿童的影响更大，影响钙磷代谢，从而对少年儿童的生长发育造成一定影响，严重影响孩子骨骼的生长，长期过量摄入铝会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育，抑制胎儿的生长发育。

四、噻虫嗪

噻虫嗪是一种新烟碱类杀虫剂，主要用于农业害虫防治，但其对人体存在一定健康风险。直接接触或误服可能引发急性中毒，长期低剂量暴露也可能导致慢性健康问题。短期高浓度接触（如误服、皮肤或呼吸道暴露）可能引发以下症状：恶心、呕吐、头晕、头痛；肌肉震颤、乏力，严重时出现呼吸困难或意识模糊；极端情况下可能导致抽搐、昏迷甚至死亡。儿童、孕妇及过敏体质人群更易受其影响。