附件1

部分不合格检验项目小知识

一、噻虫嗪

本次抽检2批次白萝卜和1批次茄子经检验噻虫嗪项目不符合食品安全国家标准要求。噻虫嗪属第二代烟碱类高效低毒杀虫剂，对害虫具有触杀、胃毒和内吸作用，可通过茎叶和土壤处理、种子处理等来防治害虫。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，可能对人体健康有一定影响。被抽检批次蔬菜中噻虫嗪残留量超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的蔬菜中残留量超标。

二、噻虫胺

本次抽检1批次辣椒将检验噻虫胺项目不符合食品安全国家标准要求。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。被抽检批次蔬菜中噻虫胺残留量超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的蔬菜中残留量超标。

三、蔬菜中常见农残去除办法

1.‌浸泡水洗法‌：先用清水冲洗表面污物，再用流动清水浸泡30分钟（可加入果蔬清洗剂），适用于菠菜、韭菜、小白菜等叶类蔬菜。

2.‌‌碱水处理法‌：在500ml水中加入5-10g小苏打，浸泡蔬菜15分钟后冲洗3-5遍。能分解有机磷类农药，适用性广泛。

‌3.‌去皮法‌：对黄瓜、茄子等带皮蔬菜，削去表皮可去除70%以上脂溶性农药残留，但对内吸性农药效果有限。‌

4. ‌加热烹饪法‌：将清洗后的蔬菜沸水焯烫2-5分钟，能分解90%以上氨基甲酸酯类农药，适用于豆角、芹菜、青椒。

5.储存法‌：冬瓜、土豆等耐储蔬菜存放10-15天，通过自然分解降低农残，农药平均消失率可达5%。

6.辅助方法：‌淘米水浸泡‌，利用酸性环境分解有机磷农药（浸泡10分钟）‌‌；日光照射，紫外线分解有机氯农药（曝晒5分钟减少50%残留）；盐水清洗，1-3%淡盐水可清除虫卵和部分农残。