附件18

关于部分抽检项目的说明

一、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。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，毒死蜱在菠菜中的最大残留限量分别为0.02mg/kg。毒死蜱对鱼类及水生生物毒性较高，在土壤中残留期较长。长期暴露在含有毒死蜱的环境中，可能会导致神经毒性、生殖毒性，影响胚胎的生长发育。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

二、氨基酸态氮

黄豆酱氨基酸态氮是衡量黄豆酱质量的主要指标，是标示产品质量等级的重要依据，是表示具有鲜味的程度，是豆瓣酱的特征参数。该产品实际检测含量未达到产品标签明示要求，原因可能是产品生产工艺不符合标准要求，未达到要求发酵的时间。

三、 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味剂之一，其甜度是蔗糖的40-50倍。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能会对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蜜饯类中甜蜜素的最大使用量为1.0g/kg。蜜饯类中甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）检测值超标的原因，可能是生产企业为增加产品甜度，超量使用甜蜜素；也可能是使用的复配添加剂中甜蜜素含量较高；还可能是添加过程中未准确计量等。

四、镉（以Cd计）

镉（以Cd计）是一种蓄积性的重金属元素。长期食用镉（以Cd计）超标的食品，可能对肾脏、肝脏和骨骼造成损害，还可能影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，镉在鲜、冻水产动物（甲壳类）中最大限量值为0.5mg/kg。鲜、冻水产动物（甲壳类）重金属镉超标的原因，可能是在生长过程中富集了环境中的镉元素。

五、还原糖分

还原糖分是食糖的品质指标之一，反映了食糖中还原糖的含量，还原糖含量会影响食糖的口感、外观等。还原糖分高的食糖易吸潮，易滋生微生物，导致变质，不利于保存。国家标准GB/T 35883-2018《冰糖》中规定冰糖的还原糖分分别为≤0.04g/100g（优级）、≤0.08g/100g（一级）、≤0.12g/100g（二级）。冰糖中还原糖分项目不合格的主要原因可能是企业生产工艺条件控制不好，澄清环节把控不到位或是产品储存环境条件较差。