**不合格项目说明**

一、二氧化硫

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，遇水以后形成亚硫酸。二氧化硫被氧化时可使食品的着色物质还原褪色，亚硫酸对食品的褐变有抑制作用，对细菌、真菌、酵母菌也有抑制作用，因此既是漂白剂又是防腐剂。二氧化硫进入人体内后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。二氧化硫不符合标准的原因可能有，个别生产经营企业使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽超量使用二氧化硫；也有可能是使用时不计量或计量不准确；还有可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡保鲜所造成。

二、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

## 脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强，为苯甲酸钠的2~10倍，在高剂量使用时能抑制细菌。脱氢乙酸毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全的。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。脱氢乙酸超标的原因可能是个别生产经营企业为防止食品腐败变质，超量使用了该添加剂，或者其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高；也可能是在添加过程中未计量或计量不准。

三、糖精钠（以糖精计）

糖精钠（soluble saccharin），无色结晶或稍带白色的结晶性粉末，无臭或微有香气，甜度为蔗糖的200~700 倍。糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂。糖精钠在人体内不被吸收，不产生热量，大部分经肾排出而不损害肾功能，不改变体内酶系统的活性。但食用较多的糖精钠，会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退；使用量过大时有金属苦味。造成食品中糖精钠不合格的主要原因有：生产经营企业为增加产品甜味，超限量、超范围使用或者未准确计量。

四、甜蜜素

甜蜜素，其化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种食品生产中常用的合成甜味剂。甜蜜素可以用于饮料、糕点、配制酒、方便米面食品（仅限调味面制品）等食品中。人体不吸收甜蜜素，几乎全部原样从粪便排出。甜蜜素超标的原因，可能是个别企业为降低生产成本，同时为改善产品的口感，过量添加甜蜜素等甜味剂来调节口感，也有可能是原辅料及生产环节对添加剂的使用量把关不严造成。

五、苯醚甲环唑

苯醚甲环唑（difenoconazole），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。大鼠经口急性毒性 LD50 约为 1453mg/kg，急性毒性剂量分级为低毒级，对皮肤、眼睛有刺激作用。相关研究未见遗传毒性。但长期反复接触是否有蓄积作用和远期效应，尚无明确科学证据。食用食品一般不会导致苯醚甲环唑的急性中毒，但长期食用苯醚甲环唑超标的食品，对人体健康也有一定影响。联合国粮农组织和世界卫生组织农药残留联席会议（JMPR）建议日容许摄入量（ADI）为 0.01mg/kg bw（2007）；急性参考剂量（ARfD）为 0.3mg/kg bw（2007）。

六、氯吡脲

氯吡脲（forchlorfenuron），通过叶、茎、子叶和发芽的种子吸收。它可促进细胞分裂、分化和发育；诱导萌芽、控制顶端优势；打破侧芽休眠、促进发芽；延迟老化过程、保持 切除叶子的叶绿素；调节营养物质的输送；促进果实的形成等。增大猕猴桃、葡萄和桃子的果实，促进南瓜、黄瓜等瓜类坐果，促进苹果分枝，增加马铃薯、水稻和小麦的产量。氯吡苯脲是一种具有细胞分裂素活性的苯脲类植物生长调节剂，经口毒性低，不易引起急性毒，未见中毒报道。美国环境保护局（EPA）2008 年制定了其日容许摄入量（ADI）为 0.07mg/kg bw，我国《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中ADI值亦为0.07mg/kg bw。

## 七、噻虫胺

噻虫胺是具有广谱杀虫活性的新一代烟碱类杀虫剂，具有适用作物、防虫范围较广，毒性低，持效期长的特点。噻虫胺超标的原因可能与种植者违规使用农药或使用农药后未过休药期就采摘有关。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。

八、噻虫嗪

噻虫嗪是第二代烟碱类高效低毒杀虫剂，对害虫具有胃毒、触杀及内吸活性，施药后迅速被内吸，并传导到植株各部位，对刺吸式害虫等具有良好的防治效果。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。噻虫嗪残留量超标，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

九、吡虫啉

吡虫啉属广谱、高效、低毒的烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸等多重作用，主要用于防治刺吸式口器害虫。吡虫啉超标，可能是种植单位为快速控制虫害而加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量超标。

十、镉（以Cd计）

镉（cadmium）是一种蓄积性的重金属元素，主要损害肾脏、骨骼和消化系统。人体通过食物摄人镉之后，大约 50%的镉都分布在肾脏中，15%分布在肝脏中，20%分布在肌肉中，而骨骼中镉的分布是极少量的。由于镉排泄缓慢，可对肾脏和肝脏造成巨大伤害，还可以造成骨质疏松和软化。此外，镉干扰膳食中铁的吸收和加速红细胞破坏，可引起贫血；甚至会侵害到免疫系统，继而引发肿瘤。儿童对镉暴露更敏感，长期低剂量镉暴露，不仅影响肾脏和骨骼的正常发育，还会影响免疫系统的正常功能与发育，并对高级神经活动如学习、记忆有损害作用。中国居民膳食镉暴露的主要来源是谷物和蔬菜，而肉类和水产品（包括海产品）是中国沿海几个地区人群镉污染的主要来源。造成镉污染的主要原因有：含镉的废水等污染农作物和饲料，对食品造成镉污染；玻璃、陶瓷类容器或食品包装材料中含有的镉迁移至食品中，造成食品的镉污染。