附件4

**关于部分项目的说明**

一、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐是一种广谱食品防腐剂，‌对霉菌和酵母菌有很强的抑制能力。‌‌然而，‌如果面皮中检测到脱氢乙酸及其钠盐不合格，‌这可能意味着个别企业在生产过程中为了防止食品腐败变质而超范围使用了该添加剂，‌或者使用的复配添加剂中含有该成分。‌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，‌长期过量摄入可能会危害人体健康。‌根据《‌食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》‌(GB 2760—2014)，‌生湿面制品中是不允许使用脱氢乙酸及其钠盐的。‌因此，‌面皮中检测到脱氢乙酸及其钠盐不合格，‌可能是生产企业为了延长保质期而在生产加工环节超范围使用该添加剂所致。

二、噻虫胺

噻虫胺是一种新烟碱类杀虫剂，‌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。‌生姜中噻虫胺不合格的情况，‌可能是因为种植为快速控制虫害，‌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。