附件1

部分不合格项目的小知识

**一、山梨酸及其钾盐**

山梨酸及其钾盐是食品添加剂中防腐剂的一种。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，水果干制品柿饼中为不得使用。造成食品中山梨酸及其钾盐不合格的主要原因有：生产经营企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量、超范围使用，或者未准确计量。

**二、苯甲酸及其钠盐**

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）中规定，水果干制品柿饼中为不得使用。若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。造成食品中苯甲酸及其钠盐不合格的主要原因有：生产经营企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量、超范围使用，或者使用时未准确计量。

**三、日落黄**

日落黄是一种橙红色的粉末或颗粒，是一种合成着色剂，食用黄色色素。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，在水果干制品柿饼中不得使用。如果长期过量食用日落黄，会对人体健康造成伤害，可能会引起风疹、荨麻疹、腹泻、小儿多动症，其代谢产物 β-萘酚和 α-氨基-1-1 萘酚等还可能致癌。在达到预期目的前提下应尽可能降低在食品中的使用量，也可以使用类似色彩的天然色素替代。造成食品中日落黄不合格的主要原因有：可能是生产企业为改善产品色泽超范围使用日落黄。

**四、胭脂红**

胭脂红又名大红、亮猩红，为偶氮类合成着色剂，广泛应用于食品工业中。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，在水果干制品柿饼中不得使用。胭脂红在动物试验无中毒现象，但是如果长期摄入，也存在健康风险。造成食品中胭脂红不合格的主要原因有：可能是生产企业为改善产品色泽超范围使用胭脂红。

**五、甜蜜素**

甜蜜素的化学名称为环己基氨基磺酸，是一种低热量的甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定在馒头、粮食加工品中不得使用甜蜜素。造成食品中甜蜜素不合格的主要原因有：可能是生产企业为降低产品成本，在生产中违规添加甜蜜素。长期食用检出甜蜜素的食品，可能对人体的肝脏和神经系统造成损害。

**六、二氧化硫残留量**

二氧化硫、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后产生二氧化硫残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中调味品白芷、山奈中二氧化硫残留量不得使用。二氧化硫进入人体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，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。造成食品中二氧化硫残留不合格的主要原因有：生产经营企业超限量、超范围使用，或者未准确计量。

**七、脱氢乙酸及其钠盐**

脱氢乙酸作为食品添加剂，广泛用作防腐剂，对霉菌具有较强的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，脱氢乙酸及其钠盐在粮食加工品中不得使用。长期大量食用脱氢乙酸及其钠盐超标产品，可能对人体健康产生一定影响。造成食品中脱氢乙酸及其钠盐其不合格的主要原因有：生产经营企业超限量、超范围使用，或者未准确计量。

**八、安赛蜜**

安赛蜜又称乙酰磺胺酸钾，口味酷似蔗糖，甜度为蔗糖的200~250 倍。性质稳定，能够耐受 225℃的高温，在 pH2~10 范围内可保持稳定，与食品或饮料中其他成分不会发生反应。作为甜味剂广泛应用于食品中。安赛蜜不在人体内代谢，不提供能量，按相关标准添加到食品中不会引起身体危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，冷冻饮品中安赛蜜的最大使用限量为0.3g/kg。造成食品中安赛蜜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、超范围使用安赛蜜或者使用过程中未准确计量。

**九、噻虫胺**

噻虫胺是烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。《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，辣椒中噻虫胺的最大残留限量值为0.05mg/kg；芹菜中噻虫胺的最大残留限量值为0.04mg/kg；荷兰豆中噻虫胺的最大残留限量值为0.01mg/kg；香蕉中噻虫胺的最大残留限量值为0.02mg/kg。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。噻虫胺超标的原因：可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

**十、丙环唑**

丙环唑是有机杂环类杀菌剂，有保护和治疗作用的内吸性叶面杀菌剂，通过木质部向顶传导。具有广泛活性的内吸叶面杀菌剂。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，葱中丙环唑的最大残留限量值为0.5mg/kg。这类农药对人毒性低，但对皮肤、眼睛有刺激。食用食一般不会导致丙环唑的急性中毒，但长期食用丙环唑超标的食品，对人体健康也有一定影响。丙环唑超标的原因：可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

**十一、乙酰甲胺磷**

乙酰甲胺磷是内吸性的有机磷类杀虫剂。《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，韭菜中乙酰甲胺磷的最大残留限量值为0.02mg/kg。食用食品一般不会导致乙酰甲胺磷的急性中毒，但长期食用乙酰甲胺磷超标的食品，对人体健康也有一定影响。乙酰甲胺磷超标的原因：可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

**十二、噻虫嗪**

噻虫嗪是具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂。《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，葱中噻虫嗪的最大残留限量值为0.3mg/kg；香蕉中噻虫嗪的最大残留限量值为0.02mg/kg。食用食品一般不会导致噻虫嗪的急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康也有一定影响。噻虫嗪超标的原因：可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

**十三、多菌灵**

多菌灵是一种广谱性杀菌剂，根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中的规定，荷兰豆中多菌灵的最大残留限量值为0.02mg/kg。长期食用多菌灵超标的食品，对人体健康可能产生的危害尚无明确证据。

**十四、烯酰吗啉**

烯酰吗啉具有良好保护性能和抗芽孢形成的内吸性杀菌剂。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中的规定，荷兰豆中烯酰吗啉的最大残留限量值为0.15mg/kg。长期食用烯酰吗啉超标的食品，对人体健康可能产生的危害尚无明确证据。

**十五、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐**

甲氨基阿维菌素苯甲酸盐是非内吸性杀虫剂。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中的规定，荷兰豆中甲氨基阿维菌素苯甲酸盐的最大残留限量值为0.015mg/kg。食用食品一般不会导致甲氨基阿维菌素苯甲酸盐的急性中毒，但长期食用甲氨基阿维菌素苯甲酸盐超标的食品，对人体健康也有一定影响。

**十六、吡唑醚菌酯**

吡唑醚菌酯是具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中的规定，辣椒中吡唑醚菌酯的最大残留限量值为0.5mg/kg。对皮肤、眼睛和呼吸道等有刺激作用，无人体全身性中毒报道。食用食品一般不会导致吡唑醚菌酯的急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，对人体健康也有一定影响。

**十七、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯**

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯是一种广谱、高效拟除虫菊酯类杀虫剂。根据《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，葱、橘子中氯氟氰菊酯的最大残留限量值为0.2mg/kg。食用食品一般不会导致氯氟氰菊酯的急性中毒，但长期食用氯氟氰菊酯超标的食品，对人体健康有一定影响。

**十八、吡虫啉**

吡虫啉是内吸性杀虫剂，可层间传导，具有触杀和胃毒作用。根据《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，姜中吡虫啉的最大残留限量值为0.5mg/kg。食用食品一般不会导致吡虫啉的急性中毒，但长期食用吡虫啉超标的食品，对人体健康也有一定影响。

**十九、乙螨唑**

乙螨唑是非内吸性杀螨剂，对卵、幼虫和若虫有效，对成虫无效。根据《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，梨中乙螨唑的最大残留限量值为0.07mg/kg。食用食品一般不会导致吡虫啉的急性中毒，但长期食用乙螨唑超标的食品，对人体健康也有一定影响。对皮肤有刺激症状，经口毒性低，无中毒报道。

**二十、呋喃唑酮代谢物**

呋喃唑酮是属于硝基呋喃类广谱抗生素，硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，和蛋白质结合而相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反应硝基呋喃类药物的残留状况。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）规定食品动物中禁止使用呋喃西林。硝基呋喃类药物及其代谢物可能会引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死等病症，对人类健康造成危害。

**二十一、过氧化值**

过氧化值主要反映产品中油脂被氧化程度。炒货中过氧化值超标的原因，可能是产品储存条件控制不当，导致油脂过度氧化；也可能是原料储存不当，导致脂肪过度氧化，使得终产品过氧化值超标。食用过氧化值超标的食品，可能导致肠胃不适、腹泻等症状。