附件4

关于部分检验项目的说明

**一、二氧化硫残留量**

二氧化硫是一种允许使用的食品添加剂，具有护色、防腐、漂白和抗氧化等作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫残留。摄入少量二氧化硫，可在人体内经酶转化后由尿液排出体外，一般不会对人体健康造成不良影响，但如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760 — 2024）中规定，干姜中二氧化硫残留量不得使用，干姜中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为了改善其色泽，超范围或超限量使用亚硫酸盐等漂白剂，以达到漂白和防腐的作用，从而导致产品中二氧化硫残留不符合要求。

**二、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)**

食用农产品的脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)项目不合格。脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)是一种常见的食品防腐剂，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》(GB 2760-2024)中明确规定了食用农产品中不允许使用脱氢乙酸及其钠盐。脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)超标的原因，可能是个别企业为了防止食品腐败变质，延长食品保质期或者弥补食品生产过程卫生条件不佳超范围超剂量使用了脱氢乙酸，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下，长期食用脱氢乙酸超标的食品，可能对人体的健康造成损害。

1. **柠檬黄**

豆腐皮中的柠檬黄项目不合格。柠檬黄是一种合成着色剂，常用于饮料类配制酒、糖果、风味发酵乳、腌渍蔬菜、果冻、膨化食品等制品。柠檬黄基本无毒，不在体内贮积，绝大部分以原形排出体外；但是如果长期过量食用，也存在健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024)中明确规定了豆腐皮中不允许使用柠檬黄。造成食品中柠檬黄不合格的主要原因有：生产经营企业超限量、超范围使用 。

1. **胭脂红**

肉制品中的胭脂红项目不合格。胭脂红是一种人工合成的偶氮类着色剂，可用于食品、药品、化妆品等的着色，在食品工业中，常被用于糖果、饮料、糕点等产品，赋予其诱人的色泽，提升产品的视觉吸引力，刺激消费者的购买欲。但食品生产有着严格的添加剂使用范围规定，《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024)中明确规定胭脂红不得使用。胭脂红超标的原因可能是商家为了让肉类颜色看起来更新鲜，违规添加胭脂红，就会导致产品不合格。这不仅违反食品安全法规，还可能对消费者健康造成潜在威胁。

1. **噻虫胺**

芒果中的噻虫胺不合格。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。《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，噻虫胺在芒果中的最大残留限量值为0.04mg/kg， 芒果中噻虫胺残留量超标的原因，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。

1. **噻虫嗪**

香蕉中的噻虫嗪不合格。噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫、蛴螬等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，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，噻虫嗪在香蕉中的最大残留限量值为0.02mg/kg 。香蕉中噻虫嗪超标，原因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，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

1. **咪鲜胺和咪鲜胺锰盐**

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是两种常用的农药成分，它们通常用于防治植物病害。《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，咪鲜胺和咪鲜胺锰盐在山药中的最大残留限量值为0.3 mg/kg 。山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标的原因，可能是山药生长期间，农民超量或频繁使用含有咪鲜胺和咪鲜胺锰盐的农药，或者在收获前未遵守规定的安全间隔期，不当使用含有该成分的农药，或者产品过期或在不适宜的条件下储存，可能导致有效成分分解或变质，就可能导致该农药在山药中的残留量超过食品安全标准。此外，不规范的运输条件也可能导致山药受到污染。

1. **苯醚甲环唑**

苯醚甲环唑是一种广谱杀菌剂，主要用于防治谷物、果树、蔬菜等作物上的多种病害。它通过抑制病原菌的麦角甾醇生物合成来发挥作用，从而阻止真菌细胞膜的形成。苯醚甲环唑具有较好的内吸性和较长的持效期，因此在农业生产中被广泛应用。《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，苯醚甲环唑在芒果中的最大残留限量值为0.2 mg/kg。芒果中苯醚甲环唑超标的原因，可能是芒果生长期间，农民超量或频繁使用含有苯醚甲环唑的农药，或者在收获前未遵守规定的安全间隔期，不当使用含有该成分的农药，就可能导致该农药在芒果中的残留量超过食品安全标准。此外，不规范的储存和运输条件也可能导致芒果受到污染。

1. **吡唑醚菌酯**

吡唑醚菌酯是一种新型广谱杀菌剂，主要应用于水稻、小麦、花生、蔬菜、果树、烟草、茶树等多种作物，属于甲氧基氨基甲酸酯类，通过抑制菌株的呼吸作用，进而达到杀菌的效果，可防治黄瓜白粉病、香蕉等黑星病、叶斑病等。《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，吡唑醚菌酯在芒果中的最大残留限量值为0.05mg/kg。芒果中吡唑醚菌酯残留量超标的原因，可能是为快速控制病情，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。食用吡唑醚菌酯残留超标的食品一般不会导致急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，对人体健康有影响。