

附件 4

部分不合格项目解读

一、食用农产品（龙眼）不合格项目二氧化硫残留量解读

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂。少量摄入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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，龙眼中二氧化硫残留量不应超过0.05g/kg。龙眼中二氧化硫残留量超标可能是生产企业采用硫磺熏蒸为龙眼保鲜，导致产品中二氧化硫残留。

二、香辛料调味品不合格项目二氧化硫残留量解读

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体造成健康危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，香辛料类调味品中仅八角可使用硫磺作为其防腐剂，其余香辛料类调味品均不得使用。产品中检出二氧化硫超标可能是生产企业为了提高产品色泽、防腐或降低成本而用硫磺熏过，导致终产品中二氧化硫残存。

三、水产品（牛蛙）不合格项目恩诺沙星解读

恩诺沙星属喹诺酮类药，具有广谱抗菌作用，被广泛用于畜禽、水产等细菌性疾病的治疗和预防。《食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)中规定，恩诺沙星（残留标志物为恩诺沙星与环丙沙星之和）在其他动物和鱼中的最大残留限量均为 $100 \mu\text{g/kg}$ 。牛蛙中恩诺沙星超标的原因可能是养殖户或者经营商贩在养殖和贩卖的过程中违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

四、食用农产品(辣椒、茄子)不合格项目镉(以 Cd 计)解读

镉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。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)中规定，辣椒茄子中镉(以 Cd 计)的限量值为 0.05mg/kg ，食用农产品镉检测值超标可能是由于其生长过程中富集环境的镉元素所致。

五、食用农产品(葱)不合格项目噻虫嗪解读

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫等有较好防效。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，噻虫嗪在葱中的最大残留限量值为 0.3mg/kg 。噻虫

嗪残留量超标的原因，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。

六、食用农产品（芹菜、甜椒、豇豆）不合格项目噻虫胺解读

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。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）中均规定，噻虫胺在甜椒中的最大残留限量值为0.05mg/kg；噻虫胺在芹菜中的最大残留限量值为0.04mg/kg；噻虫胺在豇豆中的最大残留限量值为0.01mg/kg，噻虫胺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。

七、食用农产品（生花生）不合格项目黄曲霉毒素 B1解读

黄曲霉毒素 B1是一种强致癌性的真菌毒素，食用黄曲霉毒素 B1超标的食品，可能对肝脏造成损害。《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定，黄曲霉毒素 B1在花生中的最大限量值为 20 μ g/kg。花生中黄曲霉毒素 B1超标的原因，可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

八、红糖不合格项目日落黄解读

日落黄是常见的人工合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，日落黄在食糖中不得使用。食糖中检出日落黄的原因，可能是生产企业使用了添加日落黄的原辅料，也可能是为改善产品色泽没按产品配方要求生产。

九、红糖不合格项目柠檬黄解读

柠檬黄，橙黄或亮橙色的粉末或颗粒，是一种合成着色剂。柠檬黄基本无毒，不在体内贮积，绝大部分以原形排出体外，但食用柠檬黄超标的食品可能对人体存在健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，柠檬黄在食糖中不得使用。造成食品中柠檬黄不合格的原因可能是生产经营企业为改善产品色泽违规使用。

十、红糖不合格项目二氧化硫残留量解读

二氧化硫是国内外允许使用的一种食品添加剂，通常情况下以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中，或采用硫磺熏蒸的方式用于食品加工处理，具有漂白、防腐和抗氧化的作用。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，少量摄入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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

(GB 2760-2014) 中规定，食糖中二氧化硫残留量不得超过 0.1g/kg。食糖中二氧化硫残留量不合格原因可能是生产加工过程未严格管控原料，或加工过程超限量使用相关食品添加剂。