附件6

**不合格项目解读**

1. **二氧化硫残留量**

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。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定调味品中其他香辛料调味品及食用农产品中生姜不得检出二氧化硫残留量，干制蔬菜中二氧化硫残留量最大允许限为0.2g/kg。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。二氧化硫残留量不符合标准的原因可能是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所造成。

1. **过氧化值（以脂肪计）**

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。《食品安全国家标准坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制坚果与籽类食品（除熟制葵花籽外）中过氧化值（以脂肪计）应≤0.50g/100g。《食品安全国家标准植物油》（GB 2716-2018）中规定植物油中过氧化值（以脂肪计）应≤0.25g/100g。熟制坚果与籽类食品（除熟制葵花籽外）及植物油中过氧化值（以脂肪计）检验值超标的原因可能是原料中的脂肪已经被氧化，也可能与产品在储运过程中环境条件控制不当等因素有关。

1. **甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）**

甜蜜素化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用甜味剂，其甜度是蔗糖的30到80倍，可用于饮料、果汁、冰激凌、糕点、蜜饯等食品。人体不吸收甜蜜素，几乎全部原样从粪便排出。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，白酒中不得使用甜蜜素。白酒中检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，也可能是原辅料及生产环节把关不严造成的。

1. **三氯蔗糖**

三氯蔗糖是一种白色至金白色、无臭的结晶性粉末，又名蔗糖素，是食品生产中常用的甜味剂之一，也是最接近蔗糖的一种甜味剂。热量低，不容易产生龋齿，安全性较高。但经常食用三氯蔗糖超标的食品，可能会对人体的肝脏和神经系统造成危害。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，白酒中不得使用三氯蔗糖。白酒中检出三氯蔗糖的原因，可能是个别企业为降低生产成本，同时为改善产品的口感，也可能是原辅料及生产环节把关不严造成的。

1. **铝的残留量（干样品,以Al计）**

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矶）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝超标的食品会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，油炸面制品中铝的最大残留限量值（干样品，以Al计）为100mg/kg。油炸面制品中铝的残留量（干样品，以Al计）超标的原因，可能是个别商家为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝食品添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

1. **铅（以Pb计）**

铅是常见重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素，人体中理想的含铅量为零。人体多通过摄取食物、饮用自来水等方式把铅带入人体，进入人体的铅90%储存在骨骼，10%随血液循环流动而分布到全身各组织和器官。铅是蓄积性的重金属，只有当人体中铅含量达到一定程度时，才会引发身体的不适，在长期摄入铅后，会对机体的血液系统、神经系统产生损害，尤其对儿童生长和智力发育的影响较大。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，蔬菜干制品中铅 （以Pb计 ）最大允许限为0.8mg/kg，食用农产品生姜中最大允许限为0.2mg/kg。

铅的污染来源分为直接污染和间接污染。直接污染是指食品在生产过程中直接接触铅或者由于生产工艺的原因直接加入含铅的原料，涉及到食品制作工艺及盛装食品的器皿：马口铁、陶瓷和搪瓷等材料制成的食品容器常含有较多的铅。间接污染是指食品原材料在生长、生产过程中通过土壤、空气、水等途径导致铅污染，例如含铅的废水废渣排放污染水体和土壤后，进而污染食物；含铅农药的使用也可造成农作物的铅污染。

1. **大肠菌群（餐具）**

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。如果餐饮食品（复用餐饮具）中的大肠菌群严重超标，可能危害人体健康。《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，餐盘中大肠菌群检测结果均不得检出。餐饮食品（复用餐饮具）中大肠菌群数超标的原因可能是餐具清洗不到位，或者是餐具灭菌不彻底。

1. **氯氰菊酯和高效氯氰菊酯**

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，以触杀和胃毒作用为主，无内吸作用，被广泛用于农林业和卫生害虫的防治。但由于其不易降解，对鱼类、蜜蜂、蚕和蚯蚓都有剧毒，对生态环境有一定影响。中毒表现有头痛、头昏、恶心、呕吐、抽搐，重者可出现血压急剧下降、出现昏迷或多器官衰竭。《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，其他香辛料调味品（山奈）中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯的最大允许限为0.2mg/kg。不合格的原因可能是山奈种植者在使用含氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯的农药时配制的浓度过高、喷洒不均匀或未遵守采摘间隔期规定直接上市销售导致经加工后的山奈仍然含有较高氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留。

1. **咪鲜胺和咪鲜胺锰盐**

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐，是一种广谱高效杀菌剂。对多种作物由子囊菌和半知菌引起的病害具有明显的防效，也可以与大多数杀菌剂、杀虫剂、除草剂混用，均有较好的防治效果。《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，山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐最大残留限量为0.3mg/kg。不合格的原因可能是种植者在使用含咪鲜胺和咪鲜胺锰盐的农药时配制的浓度过高、喷洒不均匀或未遵守采摘间隔期规定直接上市销售等。

1. **吡虫啉**

吡虫啉是一种内吸性杀虫剂，可层间传导，具有触杀和胃毒作用。容易被植物吸收，并在植物体内重新分配，有很好的根部内吸活性。防治刺吸式口器害虫，包括稻飞虱、叶飞虱、蚜虫、蓟马和粉虱。吡虫啉属于烟碱类高效杀虫剂，作为错误的神递质与乙酰胆碱受体结合，干扰神经系统中起重要作用的乙酰胆碱的正常功能，使神经传输保持开放状态，引起异常兴奋。中毒症状为恶心、呕吐、头痛、乏力乏力、心跳过速等，严重者出现昏迷、呼吸衰竭。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中的规定香蕉中吡虫啉的最大残留限量为0.05mg/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。本次检出吡虫啉含量超标可能的原因是种植者在使用含吡虫啉的农药时配制的农药浓度过高、喷洒不均匀或未遵守采摘间隔期规定直接上市销售等。

1. **噻虫胺**

噻虫胺是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。土壤处理、叶面喷施和种子处理，防治水稻、玉米、油菜、果树和蔬菜、柑橘的刺吸式和咀嚼式害虫，如飞虱、椿象、蚜虫和烟粉虱。《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，辣椒中噻虫胺最大残留限量为0.05mg/kg，芹菜中噻虫胺最大残留限量为0.04mg/kg，香蕉中噻虫胺最大残留限量为0.02mg/kg。食用食物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。不合格的原因可能是种植者在使用含噻虫胺的农药时配制的浓度过高、喷洒不均匀或未遵守采摘间隔期规定直接上市销售等。

1. **噻虫嗪**

噻虫嗪具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂。能被迅速吸收到植物体内，并在木质部向顶传导。防治蚜虫、粉虱、蓟马、稻飞虱、稻褐蝽、粉蚧、蛴螬、科罗拉多马铃薯甲虫、跳甲、金针虫、步行虫、潜叶虫和一些鳞翅目害虫。可用于茎叶和土壤处理的主要农作物有芸薹属作物、叶菜类和果菜类、马铃薯、水稻、棉花、落叶果树、咖啡、柑橘、烟草和大豆。《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，香蕉中的最大残留限量为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。不合格的原因可能是种植者在使用含噻虫嗪的农药时配制的浓度过高、喷洒不均匀或未遵守采摘间隔期规定直接上市销售等。

1. **啶虫脒**

啶虫脒是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸作用，对蚜虫等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用啶虫脒残留超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，啶虫脒在茄果类蔬菜（番茄、茄子除外）中的最大残留限量值为0.2mg/kg。辣椒中啶虫脒残留量超标的原因，可能是种植者为快速控制虫害而加大用药量，也可能是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. **4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）**

4-氯苯氧乙酸钠，俗称促生灵、番茄灵、防落素，为最常添加的植物生长调节剂，广泛用在农业、果树和园艺作物从发芽到收获的各个阶段。4-氯苯氧乙酸钠可促进豆芽肥嫩、粗壮，提高豆芽产量。若长期食用4-氯苯氧乙酸钠残留过量的豆芽，可能会给身体带来危害。《国家食品药品监督管理总局农业部国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告 （2015年第11号 ）》规定，豆芽中不得使用4-氯苯氧乙酸钠。不合格的原因可能是生产者在生产过程中为了让豆芽肥嫩、粗壮，提高豆芽产量，违法添加含4-氯苯氧乙酸钠的药物。