附件4

**不合格项目解读**

**一、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，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。

**二、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。

**三、糖精钠(以糖精计)**

糖精钠是一种无色结晶或稍带白色的结晶性粉末，无臭或微有香气，甜度为蔗糖的 200~700 倍。糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定馒头不得检出糖精钠，糖精钠在人体内不被吸收，不产生热量，大部分经肾排出而不损害肾功能，不改变体内酶系统的活性。但食用较多的糖精钠，会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退；使用量过大时有金属苦味。造成食品中糖精钠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、超范围使用或者未准确计量。

**四、镉(以Cd计)**

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。由于镉排泄缓慢，可对肾脏和肝脏造成巨大伤害，还可以造成骨质疏松和软化，此外，镉干扰膳食中铁的吸收和加速红细胞破坏，可引起贫血；甚至会侵害到免疫系统，继而引发肿瘤。儿童对镉暴露更敏感，长期低剂量镉暴露，不仅影响肾脏和骨骼的正常发育，还会影响免疫系统的正常功能与发育，并对高级神经活动如学习、记忆有损害作用。根据《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中的规定二荆条（辣椒）中镉的残留量不得高于0.05mg/kg。而辣椒中镉残留量超标的原因可能是含镉的废水等污染农田或是土壤中镉含量过高。

**五、恩诺沙星**

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药。是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）规定，鱼类产品中恩诺沙星最大残留量为100ug/kg。长期使用或者过度使用可能导致在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。鱼类产品中恩诺沙星超标的原因可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时的药物残留量超标。