附件4

关于部分检验项目的说明

1. 二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白、防腐和抗氧化作用，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—2014）中规定，蔬菜干制品中二氧化硫残留量不得超过0.2g/kg，香辛料类不得使用二氧化硫。蔬菜干制品和香辛料类中二氧化硫残留量超标的原因，可能是加工过程中，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。

1. 恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，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。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物，在其他动物的肌肉中的最大残留限量值为100 μg/kg。水产品中恩诺沙星超标，可能是养殖户在养殖过程中违规使用兽药。

1. 噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸活性。主要用于水稻、蔬菜、果树及其他作物上防治蚜虫、叶蝉、飞虱等害虫的杀虫剂。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，噻虫胺在姜和豇豆中的最大残留限量值分别为0.2 mg/kg和0.01 mg/kg。姜和豇豆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. 毒死蜱

毒死蜱是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱残留超标的食品，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—2021）中规定，毒死蜱在菠菜中的最大残留限量为0.02mg/kg。毒死蜱超标的原因，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，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量值以下。

1. 铝的残留量

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食品添加剂，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂可用作膨松剂、稳定剂、抗结剂和染色料等，长期摄入铝残留超标的食品，可能影响人体对铁、钙等营养元素的吸收，从而导致骨质疏松、贫血等，甚至影响神经细胞的发育。铝残留量超标的原因可能是，个别企业为改善产品口感，在生产加工过程中超范围使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

1. 脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸是一种防腐剂，对霉菌、酵母菌、细菌具有很好的抑制作用。脱氢乙酸及其钠盐有抑制体内多种氧化酶的作用，长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品，可能对人体造成一定危害。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，生湿面制品中不得使用脱氢乙酸及其钠盐。脱氢乙酸及其钠盐不合格的原因，可能是在加工环节超范围使用，以达到延长保质期的目的，也可能是由于食品添加剂使用规定不够了解。

1. 胭脂红

胭脂红又名大红、亮猩红，偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。胭脂红在动物试验无中毒现象，但是如果长期摄入胭脂红超标的食品，存在致畸、致癌的可能性。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，胭脂红及其铝色淀可用于肉制品的可食用动物肠衣、胶原蛋白肠衣中，但腌腊肉制品中不得使用胭脂红。胭脂红超标的原因，可能是在腌腊肉制品生产过程中，企业为凸显产品色泽，超范围使用胭脂红。