**不合格项目说明**

一、噻虫嗪

噻虫嗪（thiamethoxam），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；种子处理主要用于玉米、高粱、谷物、甜菜、油料油菜、棉花、豌豆、蚕豆、向日葵、水稻和马铃薯。也可用于动物和公共卫生，防治蝇类（如家蝇、厕 蝇和果蝇）。大鼠急性经口 LD50 为 1563mg/kg，急性毒性分级为低毒级。烟碱类杀虫剂。中毒可出现恶心、呕吐、头痛、乏力、心跳过速等。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。

二、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）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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，酱腌菜中二氧化硫残留量不得超过0.1g/kg。二氧化硫残留量超标的原因：可能是生产厂家为延长产品保质期而超范围或超限量使用；也可能是添加过程中计量不准确或搅拌不均匀造成。

三、柠檬黄

柠檬黄是一种着色剂，我国国家标准中对其使用范围和限量有明确规定，本次抽检的样品属于不允许添加柠檬黄的范围。柠檬黄是一种合成色素，在国标允许的范围内限量使用是安全的，但是若超范围超限量使用则可能会对消费者的身体健康造成危害，可能导致过敏及其它反应。

四、胭脂红

胭脂红，又名大红、亮猩红，为偶氮类合成着色剂，广泛应用于食品工业中。胭脂红在动物试验无中毒现象，但是如果长期摄入，也存在健康风险。联合国粮农组织（FAO）和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会（JECFA）建议其日容许摄入量（ADI）为 0~5mg/kg bw。不合格可能的原因主要是生产经营企业为增加产品品相或弥补原料品质较低而超范围、超量添加，也不排除个别产品掺假的可能。

五、地美硝唑

地美硝唑是硝基咪唑类抗原虫药，可用于治疗禽组织滴虫病等。长期大量食用检出地美硝唑的食品，可能在人体内蓄积，引起平衡失调以及肝肾功能损伤等。《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，地美硝唑为允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。鸡蛋中检出地美硝唑的原因，可能是用药治疗蛋鸡疾病导致地美硝唑在其体内残留，进而传递至鸡蛋中。