附件1

部分不合格检验项目小知识

一、噻虫胺

胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜蛆等有较好防效。可通过土壤处理、叶面喷施和种子处理来防治水稻、玉米、油菜、果树和蔬菜、柑橘的刺吸式和咀嚼式害虫。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，噻虫胺在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.01mg/kg；在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg；在香蕉中的最大残留限量值为0.02mg/kg；在芹菜中的最大残留限量值为0.04mg/kg；在茄果类蔬菜（番茄除外）中的最大残留限量值为0.05mg/kg。豇豆、姜、芹菜、辣椒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。

二、甲硝唑

甲硝唑是硝基咪唑类抗原虫药。长期大量食用检出甲硝唑的食品，可能在人体内蓄积，导致消化道症状、神经系统症状、皮肤症状等。《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，甲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、海水鱼中检出甲硝唑的原因，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，致使在上市销售产品中检出。

三、甜蜜素

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味剂之一，其甜度是蔗糖的40-50倍。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2011）中规定，白酒、发酵酒中不得使用甜蜜素。白酒和黄酒中检出甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）的原因，可能是生产企业违规添加以改善产品口感，也可能是在生产过程中与配制酒交叉污染，还可能是生产企业对原辅料把控不严。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，腌渍的蔬菜中甜蜜素的最大使用量为1.0g/kg。酱腌菜中甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）检测值超标的原因，可能是生产企业为增加产品甜度，超量使用甜蜜素，也可能是使用的复配添加剂中甜蜜素含量较高，还可能是添加过程中未准确计量等。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，配制酒中甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）的最大使用量为0.65g/kg。配制酒中甜蜜素超标的原因，可能是生产企业为增加产品甜度而超量使用甜蜜素，也可能是使用的复配添加剂中甜蜜素含量较高，还可能是添加过程中未准确计量等。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，冷冻饮品（食用冰除外）中甜蜜素的最大使用量为0.65g/kg。冷冻饮品中甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）检测值超标的原因，可能是生产企业为增加产品甜度，超量使用甜蜜素，也可能是使用的复配添加剂中甜蜜素含量较高，还可能是添加过程中未准确计量等。

四、山梨酸及其钾盐

山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在酱卤肉制品中的最大使用量为0.075g/kg。酱卤肉制品中山梨酸及其钾盐超标的原因，可能是企业为增加产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超限量使用，也可能是其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高，还可能是使用时不计量或计量不准确。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，豆腐中不允许使用山梨酸及其钾盐，蜜饯凉果中山梨酸及其钾盐的最大使用量为0.5g/kg。山楂汉堡（夹心软片）和山楂片（干片）2批次蜜饯产品山梨酸及其钾盐的检验结果符合食品安全国家标准规定，但是由于产品包装标签标示为“无添加防腐剂”，所以不符合产品包装标签标示要求。豆腐中检出山梨酸及其钾盐的原因，可能是企业为增加产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超范围使用。蜜饯中检出山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）的原因，可能是企业为增加产品保质期或者为弥补产品生产过程卫生条件不佳而未按标签标示生产。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，饼干中不得使用山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），糕点中山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）的最大使用量为1.0g/kg。糕点中山梨酸及其钾盐超标的原因可能是企业为增加产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超限量使用。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在生湿面制品中不得使用。生湿面制品中检出山梨酸及其钾盐的原因，可能是企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而使用。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，山梨酸及其钾盐在肉灌肠类中的最大使用量为1.5g/kg。山梨酸及其钾盐不合格原因可能是企业为延长产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超限量使用导致。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，饼干中不得使用山梨酸及其钾盐。原味曲奇中山梨酸及其钾盐检出的原因，可能是企业为增加产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超范围使用。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，豆干再制品中山梨酸及其钾盐的最大使用量为1.0g/kg。茶干（非发酵豆制品）中山梨酸及其钾盐超标的原因，可能是企业为增加产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超限量使用。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在饮料中最大使用量为0.5g/kg。饮料中山梨酸及其钾盐超标的原因，可能是个别企业为防止食品腐败变质超限量使用了该添加剂，也可能是其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高，还可能是在添加过程中未准确计量。