附件4

关于部分检验项目的说明

一、甜蜜素

甜蜜素是一种无营养甜味剂，常用于酱菜类、调味汁、糕点、配制酒和饮料等食品中。如果经常食用甜蜜素含量超标的食品，就会因摄入过量对人体的肝脏和神经系统造成危害，特别是对代谢排毒的能力较弱的老人、孕妇、小孩危害更明显。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，桑葚中不允许使用甜蜜素。桑葚中甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)检测值超标的原因，可能是生产过程中计量不准导致终产品甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)超标，也可能是生产企业为增加甜度而过量添加。

二、糖精钠

糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂，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。但如果长期摄入糖精钠超标的食品，可能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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，桑葚中中不允许使用糖精钠。桑葚中糖精钠（以糖精计）检测值超标的原因，可能是生产过程中计量不准导致终产品糖精钠（以糖精计）超标，也可能是生产企业为增加甜度而过量添加。

三、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，桑葚中不允许使用脱氢乙酸及其钠盐。桑葚中检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的原因，可能是个别企业为防止食品腐败变质，超范围使用了该添加剂。

四、噻虫胺

噻虫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。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，噻虫胺在茄果类蔬菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。尖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。

五、吡虫啉

吡虫啉是烟碱类超高效杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留，害虫不易产生抗性，并有触杀、胃毒和内吸等多重作用。害虫接触药剂后，中枢神经正常传导受阻，使其麻痹死亡。产品速效性好，药后1天即有较高的防效，残留期长达25天左右。药效和温度呈正相关，温度高，杀虫效果好。主要用于防治刺吸式口器害虫。《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0．05mg／kg。不慎食用和长期过量食用吡虫啉超标的食物对人体有害。香蕉中吡虫啉超标的原因可能是由于种植户未严格按照农业使用安全间隔期进行采摘所致。

六、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）

4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤是植物生长调节剂类农药，可以促进植物体内的生物合成和生物转移，不仅可防止落花落果、提高做果率、增进果实生长速度、促进提前成熟，还能达到改善植物品质之目的。《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）中规定，豆芽生产经营中禁止使用6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质。由于4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤可减少豆芽根部萌发，加速细胞分裂，使豆芽更加肥嫩、粗壮，提高豆芽的产量，仍有违规使用现象。