附件15

关于部分抽检项目的说明

一、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂、防腐剂和抗氧化剂。通常情况下该物质以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中，或采用硫磺熏蒸的方式用于食品处理，同样发挥着防腐、漂白的作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量摄入可能会引发呼吸困难、腹泻、呕吐等症状。不合格的原因可能生产单位使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品亮、白等特点超量使用二氧化硫。

二、苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）在腌渍的蔬菜中最大使用量为1.0g/kg，其他蔬菜制品中不得使用苯甲酸及其钠盐。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。

三、糖精钠（以糖精计）

糖精钠俗称糖精，是广泛使用的一种人工甜味剂常用食品如酱菜、冰淇淋、蜜饯、糕点、饼干、面包等，均可以糖精钠作甜味剂来提高其甜度。糖精钠是有机化工合成产品，是食品添加剂而不是食品，除了在味觉上引起甜的感觉外，对人体无任何营养价值。相反，当食用较多的糖精钠后，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。超标原因可能是企业为增加产品甜味而超范围使用甜味剂。

四、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）中不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且规定了同一功能的防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。超标原因可能是企业为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用所致。若长期摄入过多食品防腐剂，会在一定程度上抑制骨骼生长，危害肾、肝脏的健康。而经常食用防腐剂含量超标食品，有可能对人体的肝脏和神经系统造成危害。

五、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素，其化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的添加剂。甜蜜素是一种常用甜味剂，其甜度是蔗糖的30~40倍。消费者如果经常食用甜蜜素含量超标的饮料或其他食品，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 2760-2014）中规定，甜蜜素在腌渍的蔬菜中最大使用量为1.0g/kg。超标原因可能是企业为增加产品甜味而超范围使用甜味剂。

六、灭蝇胺

灭蝇胺是一种触杀、胃毒和内吸传导作用的昆虫生长调节剂类杀虫剂，主要用于防治双翅目昆虫病虫害。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，豇豆中灭蝇胺残留最大限量值不得超过0.5mg/kg。灭蝇胺对眼睛、皮肤有刺激作用，短期内大量接触可引起急性中毒，产生恶心、呕吐、眩晕等健康危害。豇豆中灭蝇胺超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

七、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。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致恩诺沙星在人体中蓄积，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，恩诺沙星在其他动物的肌肉中最大残留限量值100μg/kg。水产品中恩诺沙星超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量；也可能是养殖户不遵守休药期规定，致使产品上市销售时残留超标。

八、氧乐果

氧乐果是一种广谱高效的内吸性有机磷农药，有良好的触杀和胃毒作用。长期食用氧乐果超标的食品，对人体健康可能有一定危害。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，氧乐果在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。菜豆中氧乐果残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用所致。

九、溴酸盐

溴酸盐是矿泉水以及山泉水等多种天然水源在经过臭氧消毒后所生成的副产物。长期饮用溴酸盐超标的水，可能对人体造成一定伤害。《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537-2018）中规定，饮用天然矿泉水中溴酸盐的检出值应小于0.01mg/L。正常情况下，水中不含溴酸盐，但普遍含有溴化物。造成不合格的原因可能是企业使用臭氧对其水进行消毒杀菌时，水中溴化物被氧化生成溴酸盐，也可能是擅自调高臭氧浓度或延长臭氧灭菌时间，造成溴酸盐过量。