附件3

关于部分检验项目的说明

一、农兽药残留超标

（一）噻虫胺

噻虫胺，烟碱类杀虫剂。土壤处理、叶面喷施和种子处理,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，如飞虱、椿象、蚜虫和烟粉虱。食用食品一般不会导致噻虫胺的急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康也有一定影响。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)中的规定，芹菜中噻虫胺的限量标准为0.04mg/kg，茄果类蔬菜(番茄除外)的限量标准为0.05mg/kg.

（二）毒死蜱

毒死蜱又名氯吡硫磷，是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱超标的食品，对人体健康可能有一定影响。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)中的规定，芹菜中毒死蜱的限量标准为0.05mg/kg。

二、超范围超剂量使用食品添加剂

（一）苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

 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。

苯甲酸在酸性条件下，对霉菌、酵母和细菌均有抑制作用，但对产酸菌作用较弱。由于苯甲酸对水的溶解度低，故实际多是加适量的碳酸钠或碳酸氢钠，用90℃以上热水溶解，使其转化成苯甲酸钠钠后才添加到食品中。若必须使用苯甲酸，可先用适量乙醇溶解后再应用。添加苯甲酸的原因可能是个别企业为防止食品变质，超标使用了该添加剂，或者其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高；也可能是在添加过程中未计量或计量不准确。

（二）二氧化硫残留量

 二氧化硫、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后产生二氧化硫残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定干制蔬菜二氧化硫残留量不得超过0.2g/kg。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

二氧化硫不符合标准的原因可能有，个别生产者使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽超量使用二氧化硫；也有可能是使用时不计量或计量不准确；还有可能是为增加产品的保质期，防止霉变生虫，违规对其进行二氧化硫熏蒸或添加。

三、重金属污染

铅（以Pb计）

铅是在自然界广泛分布的环境重金属污染物，土壤、空气和水源中都不同程度地含有一定的铅，这些铅会不同程度的通过空气、水源和土壤进入我们的食物中。摄入铅含量超标的食品过多或长期食用，会蓄积在体内，影响大脑和神经系统，尤其会对儿童造成智力发育障碍和表现行为异常。