

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，二氧化硫（以二氧化硫残留量计）在腌渍的蔬菜中的最大使用量为 0.1g/kg，而在淀粉制品中为不得使用。酱腌菜中二氧化硫残留量超标的原因可能是生产者为了提高产品色泽而超量使用二氧化硫，也有可能是使用时不计量或计量不准确；淀粉制品中二氧化硫残留量超标的原因可能是生产者为了提高产品色泽或抑菌防腐而超范围使用二氧化硫。

（二）铝的残留量(干样品，以 Al 计)

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留，含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，豆类制品中铝的最大残留限量值为 100mg/kg。铝的残留量（干样品，以 Al 计）超标的原因可能是企业在生产加工

过程中未控制好含铝食品添加剂的使用量，也可能是其使用的复配食品添加剂中铝含量过高，还可能是其使用了受环境影响有较高铝含量的原料。

（三）胭脂红

胭脂红是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。胭脂红在动物试验无中毒现象，但是如果长期摄入胭脂红超标的食品，也存在健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，在熟肉制品中不得使用胭脂红。检出胭脂红超标的原因可能是生产企业为改善产品色泽、增加产品的品相而超范围使用，也可能是企业使用的原料含有胭脂红从而带入最终产品中。

（四）呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点。长期大量食用检出呋喃唑酮代谢物的食品，可能在人体内蓄积，引起恶心、呕吐、腹泻、头痛、头晕等症状。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）中规定，呋喃唑酮为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。鱼中检出呋喃唑酮代谢物的原因可能是在养殖过程中违规使用。

（五）甲拌磷

甲拌磷是有机磷类的广谱内吸性杀虫剂，有触杀、胃毒、熏蒸作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，中毒后会出现头痛、头晕、食欲减退、恶心、呕吐、腹痛、腹泻、肌肉

震颤等症状。根据《关于打击违法制售禁用高毒农药规范农药使用行为的通知》（农农发〔2010〕2号），禁止甲拌磷在蔬菜、果树、茶叶、中草药材上使用。《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，甲拌磷在根茎类和薯芋类蔬菜中的最大残留限量值为0.01mg/kg。甲拌磷残留量超标的原因可能是种植过程中不规范使用农药。

（六）氟虫腈

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂，对甲壳类水生生物和蜜蜂具有高风险，在水和土壤中降解慢，对生态环境造成一定的影响，少量的残留不会引起人体急性中毒。根据《农业部 工业和信息化部 环境保护部公告（第1157号）》规定，自2009年10月1日起，除卫生用、玉米等部分旱田种子包衣剂外，在我国境内停止销售和使用用于其他方面的含氟虫腈成分的农药制剂；《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，氟虫腈在叶菜类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。氟虫腈超标的原因可能是为快速控制虫害而违规使用。