附件6

不合格项目解读

一、龙眼、泡美人椒、泡萝卜、泡红椒不合格项目二氧化硫残留量解读

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造成健康危害，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，二氧化硫在龙眼中残留量不得超过0.05g/kg，泡美人椒、泡萝卜、泡红椒中二氧化硫残留量不得超过0.1g/kg。二氧化硫残留量超标的原因可能是生产企业为了提高产品色泽而超量使用二氧化硫，也可能是使用时不计量或计量不准确，导致终产品中二氧化硫残留。

二、大葱不合格项目噻虫嗪解读

噻虫嗪是一种新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。少量残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，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，噻虫嗪在大葱中的最大残留限量值为0.3mg/kg。大葱中噻虫嗪残留量超标可能是农户为快速控制虫害而加大用药量，也可能是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。

三、三角峰不合格项目呋喃唑酮代谢物解读

呋喃唑酮是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点。对革兰阳性及阴性菌均有一定抗菌作用。一般不会导致对人体的急性毒性作用；长期大量摄入呋喃唑酮残留超标的食品，可能在人体内蓄积，引起恶心，呕吐、腹泻、头痛、头晕、药物热、皮疹、肛门瘙痒、哮喘、直立性低血压、低血糖、肺浸润等，偶可出现溶血性贫血、黄疸及多发性神经炎等。农业农村部公告第250号，已经将呋喃唑酮列入《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》。在动物性食品中不得检出。淡水鱼中检出呋喃西林代谢物可能是淡水鱼养殖者为防止病害违规使用了该药物。