附件6

不合格项目解读

一、酱腌菜（泡小米椒、泡红椒、泡灯笼椒、泡姜）、食用农产品（龙眼）、调味品（白芷）不合格项目二氧化硫解读

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，二氧化硫在酱腌菜中的残留量不得超过0.1g/kg，二氧化硫在龙眼中残留量不得超过0.05g/kg，二氧化硫在白芷中不得使用。酱腌菜中二氧化硫残留量超标的原因可能是使用添加剂时不计量或计量不准确。龙眼中二氧化硫残留量超标的原因，可能是农户为保鲜，从而超量使用，也可能是使用时不计或计量不准确。调味品中二氧化硫残留超标的原因可能是生产企业为了提高产品色泽、防腐或降低成本而用硫磺熏过，导致终产品中二氧化硫残留。

**二、辣椒不合格项目噻虫胺解读**

噻虫胺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，噻虫胺在辣椒中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。辣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。

三、馒头不合格项目甜蜜素解读

甜蜜素是以环己胺为原料制成的环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，甜蜜素在小麦粉制品（自制）中不得使用。发酵面制品中检出甜蜜素的原因，可能是商家为了降低成本、改善口感，且不了解相关标准，从而超范围使用甜味剂。

**四、凉面（挂面）不合格项目柠檬黄解读**

柠檬黄是一种酸性合成着色剂，可用于饮料、糖果、风味发酵乳、腌渍蔬菜、果冻、膨化食品等食品。少量柠檬黄会被人体消化代谢排出，但长期过量食用可能对人体健康产生一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，柠檬黄在挂面中不得使用。造成挂面中柠檬黄不合格的原因可能是生产经营企业违规使用。