附件6

不合格项目解读

一、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的一种食品添加剂，通常情况下以焦亚硫酸钾、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加工处理，具有漂白、防腐和抗氧化的作用。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，少量摄入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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014）中规定，八角中二氧化硫残留量不应超过0.15g/kg，白芷中二氧化硫残留量为不得使用。二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产加工过程未严格管控原料或为了改善产品卖相超限量使用该物质。

二、亚硝酸盐（以NaNO₂计）

亚硝酸盐是一种具有护色和防腐作用的食品添加剂，广泛应用于肉制品生产加工过程中。亚硝酸盐作为护色剂，可以使肉制品呈现鲜艳、美好的颜色，同时还具有防腐作用，可以抑制微生物的生长繁殖。长期食用亚硝酸盐超标的肉制品，可能会对人体健康造成一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，熟肉制品（如酱卤肉等）中亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）的残留量不得超过30mg/kg。熟肉制品中亚硝酸盐超标的原因，可能是商家为改善产品的色泽同时增加产品保质期，在生产加工过程中超限量使用，或者未准确计量。

三、毒死蜱

毒死蜱是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱残留超标的食品，可能对人体健康有一定影响。毒死蜱属于在部分范围禁止使用的农药，其禁止在蔬菜上使用蔬菜。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定毒死蜱在芹菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。芹菜中毒死蜱残留量超标的原因，可能是农户为快速控制虫害而违规使用。

四、吡虫啉

吡虫啉属内吸性杀虫剂，具有触杀和胃毒作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡虫啉超标的食品，对人体健康也有一定影响。《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，吡虫啉在香蕉中的最大残留量为0.05mg/kg。香蕉中吡虫啉残留量超标的原因，可能是为控制虫害，加大用药量或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。