**附件2：**

**部分不合格项目小知识**

一、**毒死蜱**

　毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，芹菜中毒死蜱的最大残留限量为0.05mg/kg。少量的毒死蜱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。

二、联苯菊酯

联苯菊酯主要用于防治棉铃虫，棉红蜘蛛，桃小食心虫，梨小食心虫，山楂叶螨，柑桔红蜘蛛等20多种害虫。对人畜毒性中等，对鱼毒性很高。对皮肤和眼睛无刺激作用，无致畸、致癌、致突变作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）中规定橙子中联苯菊酯最大残留限量为0.05mg/kg。

三、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定，我国在食品中允许添加的添加剂的种类、使用量或残留量，并规定防腐剂在混合使用时，各自使用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和超标可能是企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量造成的。防腐剂使用不当会有一定副效应，长期过量摄入会对消费者的身体健康造成一定损害。

**四、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）**

甜蜜素化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种非营养型甜味剂，广泛用于面包、糕点、饮料、配制酒及蜜饯等食品。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，话化类蜜饯凉果中的甜蜜素最大使用量为8.0g/kg。蜜饯中甜蜜素超标的原因，可能是生产过程中计量不准导致终产品甜蜜素超标。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，白酒中不得使用甜蜜素。白酒中检出甜蜜素的原因，可能是生产企业为改善成品白酒的口感，从违规添加甜蜜素；也可能是白酒、配制酒生产过程中造成交叉污染。

**五、蛋白质**

抽检的不合格产品为“夏都牧童牌大黄茶”，按《青海牧童生物科技有限公司企业标准》（Q/QMT0001BS—2019）规定，夏都牧童牌大黄茶中蛋白质含量不得低于0.3g/100g。该产品中蛋白质含量不达标的原因，可能是生产企业对原辅料质量控制不严格，也可能是生产企业未按照产品配方标准生产。

六、铝的残留量（干样品，以Al计）

含铝食品添加剂可用作膨松剂、稳定剂、抗结剂和染色料等，很多国家如美国、欧盟成员国、澳洲、新西兰、日本和我国等都允许使用含铝食品添加剂。GB 2760-2014《食品安全国家标准[食品添加剂使用标准](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/42543.html%22%20%5Ct%20%22http%3A//news.foodmate.net/2019/09/_blank)》中规定，硫酸铝钾、硫酸铝铵作为膨松剂、稳定剂可应用于油炸面制品，其添加量“按生产需要适量添加”，而最终产品（干样品）中的铝残留最大限量不得超过100mg/kg。铝残留量超标的原因可能是个别企业为改善产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝添加剂，导致铝含量超标。