附件4

部分不合格检验项目小知识

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）在蔬菜制品中的最大使用量为0.1g/kg。蔬菜制品中二氧化硫残留量超标的原因，可能是个别生产者使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽超量使用二氧化硫；也可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所造成。

1. 还原糖分

还原糖分是指具有还原性的糖类，包括葡萄糖、果糖、半乳糖、乳糖和麦芽糖等。还原糖分是食糖的品质指标之一，还原糖分不达标会影响产品质量。《冰糖》GB/T 35883-2018中规定，一级单晶冰糖的还原糖分最大限量值为0.08g/100g。还原糖分不合格的原因，可能是原料纯度不高；也可能是生产工艺控制不当，导致产生过多的还原糖分；还可能与运输、储存条件控制不当等有关。

三、镉(以Cd计)

镉是最常见的重金属元素污染物之一。长期食用镉（以Cd计）超标的食品，可能对肾脏、肝脏和骨骼造成损害，还可能影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，韭菜中镉的最大残留限量值为0.05mg/kg。韭菜中镉超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素。

四、毒死蜱

毒死蜱又名氯蜱硫磷，是目前全世界使用最广泛的有机磷酸酯杀虫剂之一。食用毒死蜱超标的食品，可能会引起头昏、头痛、无力、呕吐等症状，甚至还可能导致癫痫样抽搐。《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。芹菜中毒死蜱超标的原因，可能是菜农对农药使用的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。