附件4

关于部分检验项目的说明

1. **大肠菌群**

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌污染的可能性较大。造成大肠菌群超标的原因，可能是灭菌消毒不彻底等。

1. **苯醚甲环唑**

苯醚甲环唑是高效广谱杀菌剂，对蔬菜和瓜果等多种真菌性病害具有很好的防治作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用苯醚甲环唑超标的食品，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，苯醚甲环唑在荔枝中的最大残留限量值为0.5mg/kg。

**三、吡唑醚菌酯**

吡唑醚菌酯，是具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂。食用食品一般不会导致吡唑醚菌酯的急性中毒，但长期食用

吡唑醚菌酯超标的食品，对人体健康有一定影响。《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，荔枝中吡唑醚菌酯残留量不得超过 0.1mg/kg，芒果中吡唑醚菌酯残留量不得超过 0.05mg/kg。超标的原因可能是农户为控制虫害，加大了用药量或未遵守采摘间隔期规定。

**四、柠檬黄**

柠檬黄是一种合成着色剂，常用于饮料类配制酒、糖果、风味发酵乳、腌渍蔬菜、果冻、膨化食品等制品。柠檬黄基本无毒，不在体内贮积，绝大部分以原形排出体外。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，在肉制品中不得使用柠檬黄。造成食品中柠檬黄超标的原因可能是个别生产者超范围使用。

**五、噻虫嗪**

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫、蛴螬等有较好防效，少量的残留不会引起人体急性中毒。《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，噻虫嗪在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.3mg/kg。姜中噻虫嗪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，致使上市销售的产品中残留量超标。

**六、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，遇水以后形成亚硫酸。二氧化硫被氧化时可使食品的着色物质还原褪色，亚硫酸对食品的褐变有抑制作用，对细菌、真菌、酵母菌也有抑制作用，因此既是漂白剂又是防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，在蔬菜干制品中二氧化硫残留量的最大限量值为0.2g/kg，辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉中不得使用。超标原因可能是个别生产者为提高产品色泽或者保鲜违规使用。二氧化硫进入人体内后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，因此少量摄入二氧化硫不会对身体带来健康危害，但若过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。