达州市省级食品

抽检部分不合格项目解读  
（2024年第13号）

一、二氧化硫残留量

食品添加剂二氧化硫，具有护色、防腐、漂白和抗氧化等作用。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》GB 2760中规定，蔬菜干制品中二氧化硫残留量不得超过0.2g/kg。蔬菜干制品中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为了改善其色泽，从而超量使用二氧化硫；也有可能是使用时不计量或计量不准确。

二、噻虫胺残留

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，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中规定，噻虫胺在姜中的最大残留限量值为0.2mg/kg,姜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，致使上市销售的产品中残留量超标。

三、肉山梨酸及其钾盐不合格项目解读

山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非 常广泛的食品防腐剂。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》GB2760中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在五香牛肉干中不得超过0.075g/kg。牛肉干中检出山梨酸及其钾盐超量，可能是生产者为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而违规使用了该防腐剂；也可能是企业对自身产品类型定位不清，没有弄清添加剂的使用规则。