达州市省级食品

抽检部分不合格项目解读

一、食用农产品姜不合格项目噻虫胺解读。噻虫胺是一种新烟碱类杀虫剂，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 2763-2021）中规定，噻虫胺在根茎类蔬菜中 的最大残留限量值为 0.1mg/kg，姜中噻虫胺残留量超标的原因，可能是农户为快速控制虫害而加大用药量，也可能是未 遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

二、山奈中检出二氧化硫残留量解读。二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，可使食品的着色物质还原褪色，遇水产生的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。少量二氧化硫进入人体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。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》GB 2760规定山奈中不得使用二氧化硫。山奈中检出二氧化硫的原因，可能是为改善产品色泽、延长存储时间而超范围使用。

三、馒头不合格项目甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）解读。甜蜜素是以环己胺为原料制成的环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》GB2760-2014中规定，甜蜜素在小麦粉制品（自制）中不得使用。发酵面制品中检出甜蜜素的原因，可能是商家为了降低成本、改善口感，且不了解相关标准，从而超范围使用甜味剂。

四、桶装水检出铜绿假单胞菌超标解读。铜绿假单胞菌是一种常见的革兰氏阴性杆菌，该菌为专性需氧菌，生长温度范围25~42℃。因对营养要求不高，在水、土壤、食品以及医院等环境中广泛存在。同时因对消毒剂、干燥、紫外线等理化因素具有很强的抵抗力，所以对抵抗力较弱的人群存在较大健康风险，容易引起急性肠道炎、脑膜炎、败血症和皮肤炎症等疾病。铜绿假单胞菌超标主要原因有：水源受到污染，或生产过程中卫生控制不严格，从业人员未经消毒的手直接与矿泉水或容器内壁接触；或包装材料未进行彻底清洗消毒。

五、蜂蜜嗜渗酵母菌超标解读。嗜渗酵母菌是一类耐高渗透压的酵母菌的总称，可使蜂蜜发酵酸败。大量食用嗜渗酵母计数超标的蜂蜜，可能出现腹泻等不适症状。《食品安全国家标准 蜂蜜》GB 14963中规定，蜂蜜中嗜渗酵母计数的最大限量值为200CFU/g。蜂蜜中嗜渗酵母计数超标的原因，可能是原料或包装材料受到嗜渗酵母菌污染，也可能是在生产加工过程中卫生条件控制不到位，还可能与产品储运条件不当有关。

六、沙参二氧化硫超标解读。二氧化硫是一种允许使用的食品添加剂，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，沙参中二氧化硫残留量不得超过0.2g/kg。沙参中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为了改善沙参的色泽，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。