附件4

部分不合格项目解读

## 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

甜蜜素，又被称为环己基氨基磺酸钠，它作为一种普遍的食品添加剂，特别是在食品工业中作为甜味剂而被广泛应用。普遍来说，正常摄入含有甜蜜素的食品是安全的，不会对人体构成显著威胁，但是长期且大量摄入甜蜜素可能会带来一些不良后果。

## 二氧化硫残留量

二氧化硫是国内外允许使用的一种食品添加剂，通常情况下该物质以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中，或采用硫磺熏蒸的方式用于食品处理，发挥漂白、防腐和抗氧化的作用。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量摄入不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

## 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐（又名脱氢醋酸及其钠盐）能有效抑制霉菌和酵母菌的生长繁殖，抑菌能力为苯甲酸的2-10倍，高剂量时能抑制细菌生长繁殖，是食品加工过程中常用的防腐剂。脱氢乙酸超标可能是由于生产加工过程中使用过量。摄入脱氢乙酸过量的食品会对人体造成一定危害。脱氢乙酸及其钠盐能迅速而完全地被人体组织所吸收，进入人体后即分散于血浆和许多的器官中，有抑制体内多种氧化酶的作用。

## 噻虫胺

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，广泛用于防治蚜虫、斑潜蝇等害虫。它被认为是高效安全、高选择性的新型杀虫剂，药效周期长，能起到良好的防虫效果。然而，和许多农药一样，噻虫胺如果使用不当，也存在残留超标的风险。残留量超标的原因可能是栽种者为了控制虫害而加大用药量，或者未遵守采摘间隔期的规定，导致上市销售的产品中残留量超标。长期食用噻虫胺残留超标的食品，虽然不会引起人体急性中毒，但对人体健康可能有一定影响。

## 

## 克百威

克百威是一种广谱、高效、低残留的氨基甲酸酯类杀虫剂，也称呋喃丹。该类农药可用于防治棉花蚜虫，水稻，玉米根虫，对水稻、玉米、花生等作物大部分害虫有效。并有缩短作物生长期、促进作物生长发育从而有效提高作物产量的作用。克百威主要抑制体内胆碱酯酶活性，使乙酰胆碱在组织中蓄积而引起中毒。中毒表现有头昏、头痛、乏力、面色苍白、呕吐、多汗、流涎、瞳孔缩小、视力模糊等。

## 

## 糖精钠（以糖精计）

糖精钠是食品工业中常用的合成甜味剂，且使用历史最长，但也是最引起争议的合成甜味剂。糖精钠的甜度比蔗糖甜300-500倍，在生物体内不被分解，由肾排出体外。但其毒性不强，起争议主要在其致癌性。最近的研究显示糖精致癌性可能不是糖精所引起的，而是与钠离子及大鼠的高蛋白尿有关。糖精的阴离子可作为钠离子的载体而导致尿液生理性质的改变。

糖精不被人体代谢吸收，在各种食品生产过程中都很稳定。缺点是风味差，有后苦，这使其应用受到一定限制。因2公斤糖精的甜度可相当于1000公斤的糖，按市场价格比计算，即60~70元的糖精，可以替代3000元左右的糖。于是，一些企业为了追逐利润，在生产饮料和加工食品过程中，超量、超范围使用糖精。

## 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯是高效、广谱、速效拟除虫菊酯类杀虫、杀螨剂，可用来防治多种地表和公共卫生害虫。氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标会引起中毒症状，属神经毒剂，接触部位皮肤感到刺痛，尤其在口、鼻周围，但无红斑，很少引起全身性中毒。大量食用会引起头痛、头昏、恶心、呕吐、双手颤抖，全身抽搐或惊厥、昏迷甚至休克。

## 柠檬黄

柠檬黄是一种人工合成的酸性着色剂，常用于饮料、糖果、果冻、膨化食品等食品中，以赋予食品鲜艳的黄色。然而，柠檬黄的使用必须严格遵循《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB2760）的规定。1.超范围使用：某些食品中本不应使用柠檬黄，但部分企业为了改善产品色泽，违规添加。例如，糕点、茶叶、肉制品、蔬菜干制品等均不得使用柠檬黄，但仍有企业在这些产品中违规添加。2.超限量使用：即使柠檬黄被允许在某些食品中使用，但使用量必须符合国家标准。如果企业为了追求更鲜艳的色泽而超量添加，也会导致不合格。3.计量不准确：在生产过程中，如果企业未能准确计量柠檬黄的添加量，可能导致实际添加量超出标准范围。柠檬黄基本无毒，大部分会通过人体代谢排出体外。但如果长期过量食用柠檬黄超标的食品，可能会对人体健康产生潜在危害，如引起过敏、腹泻等症状，甚至可能对肝脏和肾脏造成伤害。总之，柠檬黄不合格主要是由于企业的违规行为或操作不规范导致的，消费者应尽量选择信誉良好的品牌，避免食用色泽过于鲜艳的食品。