附件4

关于部分检验项目的说明

一、噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂，其作用与烟碱乙酰胆碱受体类似，具有触杀、胃毒和内吸活性。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，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。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

二、毒死蜱

毒死蜱是中等毒性有机磷杀虫、杀螨剂，高效广谱，具有触杀、胃毒和熏蒸作用。姜中毒死蜱残留量超标的原因，可能是农户在种植过程中违规使用或滥用农药导致。毒死蜱可引起急性中毒，具有神经毒性，表现有肌肉无力、流涎、头晕、震颤等感觉异常，严重者还会昏迷等。

三、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种广谱杀菌剂，对多种作物由子囊菌和半知菌引起的病害具有明显的防效，也可以与大多数杀菌剂、杀菌剂、杀虫剂、除草剂混用，均有较好的防治效果。咪鲜胺和咪鲜胺锰盐残留量超标的原因，可能是农户为控制农作物的病害，对用药量或休药期把握不准，致使上市销售的产品中残留量超标。据研究，长期过量摄入咪鲜胺和咪鲜胺锰盐，可能会引起头痛、胸闷、皮疹等症状。此外，与其他物质共同作用，还会加剧不良反应发生的可能性。

四、噻虫嗪

噻虫嗪是一种全新结构的第二代烟碱类高效低毒杀虫剂，对害虫具有胃毒、触杀及内吸活性，用于叶面喷雾及土壤灌根处理。据中国农药毒性分级标准，属低毒杀虫剂。

噻虫嗪的主要成分是有机磷化合物，杀虫活性非常强，但在植物和土壤中代谢缓慢，可通过土壤中微生物和植物进入食物链，从而在禽畜体内累积导致残留超标。噻虫嗪残留量超标的原因，可能是农户为快速控制虫害，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。长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体呼吸系统及神经系统等造成损害。

五、柠檬黄

柠檬黄为水溶性偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。根据GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，柠檬黄未允许在熟肉制品中使用。熟肉制品中检出柠檬黄原因可能是：企业为改善产品色泽、提高市场价值而超范围使用。少量柠檬黄会被人体消化代谢排出，但其没有营养价值。长期或一次性大量食用柠檬黄含量超标的食品，可能会引起过敏、腹泻等症状；当摄入量过大，超过肝脏负荷时，会在体内蓄积，对肾脏、肝脏产生一定伤害；此外，柠檬黄偶可引起多动症状。

六、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐是一种广谱食品防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》未允许脱氢乙酸及其钠盐在桑葚中使用。桑葚中检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）原因可能是：企业为增加产品保质期而超范围使用。长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐，会抑制体内多种氧化酶，可能会引起肝、肾和中枢神经系统损伤，从而导致体重、进食量和其他生长指标降低，出现凝血功能异常、抑制骨骼发育等情况。

七、糖精钠(以糖精计)

糖精钠是食品工业中常用的合成甜味剂。GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》未允许糖精钠(以糖精计)在桑葚中使用。桑葚中检出糖精钠(以糖精计)原因可能是：企业为增加产品甜味而超范围使用。糖精钠对人体无任何营养价值，食用较多的糖精钠，会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。

八、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

甜蜜素，其化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用的合成甜味剂。GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》未允许甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)在桑葚中使用。桑葚中检出甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)原因可能是：企业为增加产品甜味而超范围使用。甜蜜素对人体无任何营养价值，摄入过量不利于肝脏和神经系统健康。

九、多菌灵

多菌灵又名棉萎灵、苯并咪唑44号，是一种广谱性杀菌剂,对多种作物由真菌（如半知菌、多子囊菌）引起的病害有防治效果。多菌灵残留量超标的原因，可能是农户为快速控制虫害，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。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

十、二氧化硫残留量

根据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定，二氧化硫残留量在蔬菜干制品中的限量值0.2 g/kg。本次的不合格样品淮山，二氧化硫残留量的检出值为1.60 g/kg，不符合标准要求。

蔬菜干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，其后为了改善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。

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，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。