附件37

部分不合格项目小知识

1. 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

甜蜜素的化学名称为“环己基氨基磺酸钠”，是食品添加剂中人工生产的一种低热量甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，饮料中的最大使用量为0.65g/kg。造成饮料中甜蜜素不合格的原因可能是：一是原料带入；二是企业违规使用；三是生产过程控制不严。

1. 胭脂红

胭脂红为偶氮类合成着色剂，广泛应用于食品工业中。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，饮料中胭脂红的最大限量值为不得使用。造成饮料中胭脂红不合格的原因主要是生产经营企业为了增加产品品相或弥补原料品质较低而超范围、超限量添加，也不排除个别产品掺假的可能。

1. 氯霉素

氯霉素是一种杀菌剂，也是高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）中规定，氯霉素为食品动物中禁止使用的药品。蜂产品中检出氯霉素的主要原因，可能是蜂农为防止病虫害而非法使用禁用兽药氯霉素，也可能是因为养蜂地域的环境受到污染。

1. 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。《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为0.2mg/kg；在香蕉中的最大残留限量为0.02mg/kg。姜和香蕉中噻虫胺不合格的原因，可能是种植户对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

1. 二氧化碳气容量

二氧化碳气容量是评价碳酸饮料质量的重要理化指标，其高低影响产品风味，充足的二氧化碳气容量能使碳酸饮料具有清爽的口感。碳酸饮料中的二氧化碳需要达到一定的含量，才能使碳酸饮料保持一定的酸度，还具有一定的杀菌和抑菌的功能，人饮用后可以通过蒸发带走热量起到降温作用。《碳酸饮料（汽水）》（GB/T 10792-2008）中规定，碳酸饮料中二氧化碳气容量（20℃）应不低于1.5倍。其不合格的原因可能是生产工艺过程中设备性能出现问题。

1. 腐霉利

腐霉利是一种广谱内吸性的高效杀菌剂，对低温高湿条件下发生的灰霉病、菌核病有显著效果，但菌株容易对其产生抗性。《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，腐霉利在韭菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。韭菜中腐霉利残留量超标的原因，可能是为快速控制病情，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。

1. 毒死蜱

毒死蜱又名氯吡硫磷，是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。《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，毒死蜱在芹菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。芹菜中毒死蜱超标的原因，可能是为快速控制病情加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。