附件3

关于部分抽检项目小知识

1. 二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，水果干类食品中二氧化硫最大使用量为0.1g/kg。二氧化硫残留量超标的原因，可能是个别生产经营企业使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽超量使用二氧化硫；也有可能是使用时不计量或计量不准确；还有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保鲜所造成。

1. 孔雀石绿

孔雀石绿极易溶于水，水溶液呈蓝绿色，是工业染料。在水产养殖过程中，曾作为杀菌剂和抗寄生虫药，用于防治各种鱼病。《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）中规定孔雀石绿为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。淡水鱼中检出孔雀石绿主要原因是养殖户违规用药。

1. 大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，大肠菌群为不得检出。造成复用餐饮具中大肠菌群超标的主要原因可能是餐饮服务场所对餐具未消毒杀菌或杀菌不彻底。

1. 阿维菌素

阿维菌素是一种杀虫、杀螨剂，对昆虫和螨类具有触杀、胃毒及微弱的熏蒸作用。《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，菠菜和油麦菜中阿维菌素最大残留限量值均为0.05mg/kg。阿维菌素不合格的原因主要是菜农为快速控制虫害加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

1. 4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）

4-氯苯氧乙酸钠俗称防落素、保果灵，原用于植物生长调节，在豆芽生产中，可以促进豆芽下胚抽粗大，减少根部萌发，加速细胞分裂。《国家食品药品监督管理总局、农业部、国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015年第11号）中规定，4-氯苯氧乙酸钠作为低毒农药登记管理并限定了使用范围，豆芽生产不在可使用范围之列。4-氯苯氧乙酸钠不合格的原因主要是菜农为快速控制虫害加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

1. 苯并[a]芘

苯并［a］芘是持久性有机污染物多环芳烃化合物的一种。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，油脂及其制品中苯并［a］芘的最大限量值为10μg/kg。食用植物油中苯并［a］芘超标可能是生产过程中对原料反复烘烤或蒸炒时，高温导致苯并［a］芘含量上升；也可能是加工过程中接触润滑油、使用不符合要求的浸提溶剂等造成污染；还可能是油料作物在种植、收储、晾晒过程中受到土壤、水和大气中的苯并［a］芘污染。

1. 亚硝酸盐（以NO₂- 计）

亚硝酸盐广泛存在于环境中，是自然界中普遍存在的含氮化合物，水中的亚硝酸盐可由硝酸盐转化而来，能一定程度上反映水体被污染的情况。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，包装饮用水（矿泉水除外）中亚硝酸盐（以NO2- 计）的最大限量值为0.005mg/L。饮用纯净水中亚硝酸盐超标的原因，可能是水体被细菌污染；也可能是消毒控制不当。