附件40

部分不合格项目小知识

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，二氧化硫（以SO2残留量计）在水果干类中的最大使用量为0.1g/kg，在调味品花椒中不得使用。二氧化硫超标的原因，可能是生产者使用劣质原料以降低成本后为提高产品色泽而超量使用二氧化硫，也可能是使用时不计量或计量不准确，还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。

1. 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。常见的防腐剂有苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钠盐等。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，防腐剂混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不得超过1。糕点和蔬菜制品中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和超标的原因，可能是生产企业对国家标准不够了解，从而过量添加多种不同的防腐剂。

1. 甲氨基阿维菌素苯甲酸盐

甲氨基阿维菌素苯甲酸盐，非内吸性杀虫剂，防治蔬菜、芸苔属植物、果树、玉米、茶树、葡萄和棉花中的鳞翅类害虫。《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，甲氨基阿维菌素苯甲酸盐在辣椒中的最大残留限量值为0.02mg/kg。辣椒中甲氨基阿维菌素苯甲酸盐超标的原因可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用。

1. 乙酰甲胺磷

乙酰甲胺磷，内吸性有机磷类杀虫剂，用于果树、葡萄、啤酒花、棉花、大豆、花生、甜菜、芸苔、芹菜、豆荚、马铃薯、稻类、烟草、观赏植物、林业等，防治咀嚼式口器和刺吸式口器害虫。《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，瓜果类水果中乙酰甲胺磷的最大残留限量值为0.02mg/kg。甜瓜中乙酰甲胺磷超标的原因，可能是瓜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。