附件37

部分不合格项目小知识

1. 二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白、防腐和抗氧化作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，水果干类二氧化硫残留量不得超过0.1 g/kg；蜜饯凉果类二氧化硫残留量不得超过0.35 g/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. 果糖和葡萄糖

果糖又称左旋糖，是无色结晶，与葡萄糖分子式相同，但结构不同。果糖是动物体易于吸收的单糖。成熟蜂蜜总含糖量比较高，并且主要是葡萄糖和果糖，其中，葡萄糖和果糖的总含量在蜂蜜中所占比例一般为 65%~80%，是检验蜂蜜质量的一个重要理化指标。蜂蜜中果糖含量过少不合格的原因可能是酿造蜂蜜的时间过短，蜂蜜不成熟而导致水分含量过高。不成熟蜂蜜较成熟蜂蜜看起来更稀，营养物质较少，而且不稳定。根据《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963-2011）中规定，每100g蜂蜜中果糖和葡萄糖含量之和应不低于60g。生产企业向原蜜中添加糖浆及其他添加剂以提高蜂蜜产量、降低生产成本，是导致蜂蜜中果糖和葡萄糖含量偏低的主要原因。

1. 咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种广谱高效杀菌剂，急性毒性分级标准为低毒级，一般只对皮肤、眼有刺激症状，经口中毒低。《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，山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐的最大残留限量值为0.3mg/kg。咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

1. 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一种广谱、高效拟除虫菊酯类杀虫剂，以触杀和胃毒作用为主，无内吸作用，被广泛用于农林业和卫生害虫的防治。但由于其不易降解，对鱼类、蜜蜂、蚕和蚯蚓都有剧毒，对生态环境有一定影响。《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，葱中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯的最大残留限量值为0.2mg/kg。氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

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。