关于部分检验项目的说明

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（以二氧化硫残留量计）在香辛料类中为不得使用。少量二氧化硫进入人体并不会对身体造成健康危害，但长期食用二氧化硫超标的产品，会对人体的消化系统造成刺激和损害，致使免疫力下降。香辛料类中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为了提高产品色泽、延长保质期而使用二氧化硫，还可能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。

噻虫胺：属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜蛆等有较好防效。《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值为 0.2mg/kg。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。蔬菜中噻虫胺残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，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。

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。《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，噻虫嗪在根茎类蔬菜、荚可食类豆类蔬菜中的最大残留限量为 0.3mg/kg。噻虫嗪在蔬菜中超标的原因可能是农户在种植过程中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。虽少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康也有一定影响。