**附件3**

不合格检验项目小知识

一、噻虫胺

 噻虫胺是烟碱类杀虫剂。具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。土壤处理、叶面喷施和种子处理，防治水稻、玉米、油菜、果树和蔬菜、柑橘的刺吸式和咀嚼式害虫。《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，噻虫胺在姜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康有一定影响。

二、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂，即我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质,因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在消毒企业中广泛使用，但是如果餐（饮）具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐（饮）具上的残留，对人体健康产生不良影响。因此，作为一种非食用的合成化学物质，应控制人体的摄入。GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》规定，采用化学消毒法的餐（饮）具的阴离子合成洗涤剂应不得检出。

三、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。二氧化硫残留量超标的原因，可能是加工过程中，超限量使用亚硫酸盐、二氧化硫等物质，以达到漂白和防腐的作用，从而导致产品中二氧化硫残留不符合要求。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外。如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。

四、柠檬黄

柠檬黄(tartrazine)，橙黄或亮橙色的粉末或颗粒，是一种合成着色剂，常用于饮料类配制酒、糖果、风味发酵乳、腌渍蔬菜、果冻、膨化食品等制品。联合国粮农组织(FAO)和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会(JECFA)建议其日容许摄入量(ADI)为0~10mg/kgbw。造成食品中柠檬黄不合格的主要原因有:生产经营企业超限量、超范围使用，或者未准确计量。