

关于抽检不合格项目的风险提示

一、食品添加剂问题

(一) 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)对食品有漂白和防腐作用,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的残留。摄入少量二氧化硫,一般不会对人体健康造成不良影响,但若过量食用可能引起恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760-2024)中规定,经表面处理的鲜水果中二氧化硫最大残留量为 0.05g/kg。

(二) 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

甜蜜素,化学名称为环己基氨基磺酸钠,是食品生产中常用的甜味剂之一,其甜度是蔗糖的 40-50 倍。长期摄入甜蜜素超标的食品,可能对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。甜蜜素检测值超标的原因,可能是生产企业为增加产品甜度,超限量使用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760-2024)中规定,甜蜜素在腌渍的蔬菜中最大使用量为 1.0g/kg。

二、兽药残留问题

呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮代谢物属于硝基呋喃类药物,是人工合成的广谱抗菌药,对革兰阳性及阴性菌均有一定抗菌作用。长期食

用含有硝基呋喃类药物及其代谢产物的食品对人体健康有一定影响。《食品动物中禁止使用的药品及其化合物清单》（中华人民共和国农业农村部公告第 250 号）中规定，呋喃唑酮为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。

三、非法添加物问题

五氯酚酸钠(以五氯酚计)

五氯酚酸钠属于有机氯农药，常被用作除草剂、杀菌剂，或用于鱼塘虾塘的消毒。长期摄入这类物质，会对人体的肝、肾及中枢神经系统造成损害。《食品动物中禁止使用的药品及其化合物清单》（中华人民共和国农业农村部公告第 250 号）中规定，食品动物中禁止使用五氯酚酸钠（动物性食品中不得检出）。