附件4

**关于部分项目的说明**

一、噻虫嗪

噻虫嗪是一种全新结构的第二代烟碱类高效低毒杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫、蛴螬等有较好防效。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，对人体健康可能有一定影响。《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，噻虫嗪在香蕉中的最大残留限量值为0.02 mg/kg。香蕉中噻虫嗪残留量超标的原因，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。

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。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）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。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂，可能是部分单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水冲洗或餐具漂洗池内清洗用水重复使用或餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。

三、二氧化硫残留量(以SO₂计)

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。是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，以达到防腐和漂白的作用，使用后都会产生二氧化硫残留。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、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》（GB 2760—2014）中规定，香辛料类调味品中不允许使用二氧化硫、粮食加工品中的米粉制品不得使用二氧化硫。香辛料类调味品中检出二氧化硫残留的原因，可能是在生产加工过程中为优化产品色泽以及防虫、防潮，而使用硫磺熏蒸的时间过长，或生产企业使用劣质原料为了提高产品色泽而超范围使用二氧化硫。