附件2

不合格项目说明

**1、二氧化硫残留量**

二氧化硫是国内外允许使用的一种食品添加剂，通常情况下该物质以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中，或采用硫磺熏蒸的方式用于食品处理，发挥漂白、防腐和抗氧化的作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，食用菌制品二氧化硫残留量不应超过0.05g/kg，蜜饯凉果二氧化硫残留量的最大使用量为0.35g/kg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，少量摄入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。

**2、过氧化值**

炒货制品及坚果制品中的过氧化值（以脂肪计）应≤0.80g/100g。过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。过氧化值超标的原因可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。

**3.苯甲酸**

 苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，豆制品中不得使用苯甲酸。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。但若长期过量食入苯甲酸超标的食品，可能会对肝脏功能产生一定影响。苯甲酸及其钠盐超标的原因可能是企业为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用。

1. **腐霉利**

腐霉利属低毒性杀菌剂， 兼具保护和治疗作用，可用于防治黄瓜、茄子、番茄、洋葱等的灰霉病，莴苣、辣椒的茎腐病，油菜菌核病等。国家规定韭菜中腐霉利的最大残留限量为0.2mg/kg。少量的农药残留不会导致急性中毒，长期食用农药残留超标的蔬菜，可能对人体健康产生不良影响。