附件4

**关于部分检验项目的说明**

1、脱氢乙酸及其钠盐 （以脱氢乙酸计）

一种广谱食品防腐剂，毒性较低，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，桑葚中不得使用脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。脱氢乙酸能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐可能会危害人体健康。造成脱氢乙酸超标的原因，可能是个别商户为防止食品腐败变质，超范围使用该添加剂，或者其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高。

2、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

其化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的添加剂。它属于非营养型合成甜味剂，其甜度为蔗糖的 30 倍，而价格仅为蔗糖的三分之一，其作为甜味剂。不合格的主要原因可能是企业为了提升产品口感而超限量添加。

3、噻虫嗪

噻虫嗪是一种全新结构的第二代[烟碱](https://baike.so.com/doc/6787620-7004227.html)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。其施药后迅速被内吸，并传导到植株各部位，对刺吸式害虫如[蚜虫](https://baike.so.com/doc/5415993-5654138.html)、[飞虱](https://baike.so.com/doc/5666270-5878929.html)、[叶蝉](https://baike.so.com/doc/6328167-6541777.html)、[粉虱](https://baike.so.com/doc/6053376-6266396.html)等有良好的防效。

4、酸价

酸价是主要反映食品中的油脂酸败程度。造成酸价不合格的主要原因可能是企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。

5、倍硫磷

倍硫磷是有机磷神经毒剂，对害虫具有触杀和胃毒作用，对蚜虫等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用倍硫磷超标的食品，对人体健康可能有一定影响。豇豆和辣椒中倍硫磷残留量超标的原因，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。

6、噻虫胺

新烟碱类中的一种杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸活性。主要用于水稻、蔬菜、果树及其他作物上防治蚜虫、叶蝉、蓟马、飞虱等半翅目、鞘翅目、双翅目和某些鳞翅目类害虫的杀虫剂。姜和辣椒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。

 7、毒死蜱

毒死蜱属中毒农药，对鱼类及水生生物毒性较高，对蜜蜂有毒，在叶片上残留期一般为 5~7 天，在土壤中残留期较长。对多数作物没有药害，对害虫具有触杀、胃毒和熏蒸作用。在蔬菜中发现毒死蜱项目超标的原因有很大部分可能是由于种植户没有严格按照药物使用说明，超期超量超范围使用农业投入品，导致尚未达到停药期要求的农作物流入市场。