

附件 3:

不合格项目小知识

一、铝的残留量

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝超标的食品会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，粉皮中铝的最大残留限量值为 200mg/kg。粉皮中铝残留量超标的原因，可能是个别企业为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝食品添加剂，或者其使用的复配食品添加剂中铝含量过高；也可能是厂家使用的原料（食用淀粉）受环境原因影响，天然含有较高含量的铝本底。

二、柠檬黄

柠檬黄又名食用黄色 4 号，水溶性偶氮化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。柠檬黄基本无毒，不在体内贮积，绝大部分以原形排出体外，但长期食用柠檬黄超标的食品，可能存在危害人体健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，馒头不得使用柠檬黄。馒头中检出柠檬黄的原因，可能是生产企业为改善产品色泽而超范围使用

三、苋菜红

苋菜红又名蓝光酸性红，偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入苋菜红超标的食品，存在致畸、致癌的可能性。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，粉皮中苋菜红不得使用。粉皮中检出苋菜红的原因，可能是生产企业为改善产品色泽而超范围使用。

四、日落黄

日落黄又名食用黄色 3 号，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入日落黄超标的食品，会对人体健康造成伤害，可能会引起风疹、荨麻疹、腹泻、小儿多动症。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB

2760-2024) 中规定, 粉皮中日落黄不得使用。粉皮中检出日落黄的原因, 可能是生产企业为改善产品色泽而超范围使用。

五、亮蓝

亮蓝又名食用蓝色 2 号, 水溶性非偶氮类化合物, 是常见的人工合成着色剂, 在食品生产中应用广泛。如果长期摄入亮蓝超标的食品, 存在致畸、致癌的可能性。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024) 中规定, 粉皮中亮蓝不得使用。粉皮中检出亮蓝的原因, 可能是生产企业为改善产品色泽而超范围使用。

六、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, 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、飞虱、叶蝉、粉虱等有良好的防效。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 2763-2026) 中规定, 噻虫嗪在甘薯中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。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。

七、噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂, 具有内吸性、触杀和胃毒作用, 对姜蛆、蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒, 但长期食用噻虫胺超标的食品, 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 2763-2026) 中规定, 噻虫胺在萝卜中的最大残留限量值为 0.2mg/kg。噻虫胺超标的原因, 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。

八、除虫脲

除虫脲是一种灭幼脲类杀虫剂, 属低毒性药物, 但人体摄入过多的除虫脲会导致肝脏损伤、肾脏损伤等情况, 危害人体健康。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763—2026) 中均规定, 除虫脲在荔枝中的最大残留

限量值为 0.5mg/kg。荔枝中除虫脲超标的原因可能是种植环节违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时的药物残留量超标。