附件5

部分不合格项目小知识

**一、毒死蜱**

毒死蜱属于有机磷类杀虫剂，具有广谱、高效、低毒等特点。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡虫啉超标的食品，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，毒死蜱在老姜和芹菜的最大残留限量值分别为0.02mg/kg、0.05mg/kg。毒死蜱超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害加大用药量，或未遵守采收间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

1. 亚硫酸盐

豆芽中亚硫酸盐超标通常是因为生产者非法或过量使用含硫添加剂，主要是为了豆芽的漂白、防腐保鲜等。亚硫酸盐可以抑制豆芽的褐变反应，使其看起来更加洁白、鲜亮，并且亚硫酸盐可以抑制豆芽表面的细菌和霉菌生产，延长其保质期。《豆芽卫生标准》（GB 22556-2008）中规定，亚硫酸盐在豆芽中的最大残留限量值为0.02g/kg。摄入少量亚硫酸盐，人体可以通过解毒机制将其转化为硫酸盐排出体外。但如果长期或一次性摄入过量的亚硫酸盐则可能造成胃肠道刺激、过敏反应、营养破坏甚至对肝脏、肾脏等器官造成负担和损伤。因此购买了豆芽以后，出于安全考虑，可以采取流水冲洗3-5分钟、浸泡30分钟以上（亚硫酸盐是水溶性，浸泡能使其溶出）、焯水等。

1. 铝的残留量

蛋糕中的铝残留几乎全部来源于生产过程中使用的含铝添加剂，最主要是含铝膨松剂（俗称泡打粉）。传统的含铝膨松剂（泡打粉）含有硫酸铝铵或硫酸铝钾，这些化合物在加热时会产生二氧化碳，使蛋糕、面包、馒头等变得蓬松、柔软。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)中规定烘烤食品（如蛋糕、面包）等中限量使用含铝添加剂，铝的残留量必须≤100mg/kg（以干样品计，铝的残留量）。对于偶尔食用铝的残留量超标的食品，不需过度焦虑，人体对铝有一定排泄能力，多喝水、多吃富含维生素C的蔬菜水果，都可以帮助代谢。如果长期摄入过量铝，可能会对神经系统、骨骼造成损害。