附件2

部分不符合项目解读

小馒头（自制）不合格项目糖精钠(以糖精计)的解读

糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂，在人体内不被吸收，不产生热量，大部分经肾排出而不损害肾功能。但如果长期摄入糖精钠超标的食品，可能会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，发酵面制品中不得使用糖精钠。小馒头（自制）糖精钠超标的原因，可能是商家为了改善口感，或不了解相关标准，从而超范围使用甜味剂等造成。

蔬菜干制品不合格项目二氧化硫残留量解读

二氧化硫、焦亚硫酸钾（钠）、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠作为食品加工中的漂白剂、防腐剂和抗氧化剂，可在蔬菜干制品生产过程中使用；硫磺也可以在蔬菜干制品生产过程中用于熏蒸，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，但若过量食用可能会引起如恶心、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》（GB2760-2014）规定干制蔬菜（除脱水马铃薯）二氧化硫残留量不得超过 0.2 g/kg。蔬菜干制品二氧化硫残留量超标的原因可能是生产过程中使用了过量的二氧化硫、焦亚硫酸钾（钠）、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠或是使用硫磺熏蒸的时间过长。

香蕉不合格项目吡虫啉解读

吡虫啉是新一代氯代烟碱类杀虫剂，具有广谱、高效、 低毒、低残留等特点。长期食用吡虫啉超标的食品，可能对人体产生危害。《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，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。香蕉中吡虫啉超标的原因，可能是种植户对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。