附件4

关于部分检验项目的说明

一、霉菌

霉菌是真菌的一种，寄生或腐生方式生存。霉菌数是评价食品卫生质量的指示性指标，其食品卫生学意义是作为判定食品被霉菌污染程度的标志。霉菌是常见的真菌，在自然界中广泛存在。食品受霉菌污染后，不仅颜色、味道可能发生改变，其中的营养物质也会遭到破坏，降低其食用价值；且很多种霉菌能产生毒素，危害人体健康。食品中霉菌超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染；也可能是产品在生产加工过程中环境或生产设备卫生状况不佳；还可能与产品储运条件控制不当有关。

二、倍硫磷

倍硫磷是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药，对蚜虫等有较好防效。《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，倍硫磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。

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。

三、孔雀石绿

水产品中检出孔雀石绿的原因，可能是在养殖或运输过程中违规使用。孔雀石绿及隐色孔雀石绿对人体肝脏具有潜在致癌性。长期食用检出孔雀石绿的食品，会危害人体健康。

四、二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白、防腐和抗氧化作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫残留。摄入少量二氧化硫，可在人体内经酶转化后由尿液排出体外，一般不会对人体健康造成不良影响，但如果长期过量摄入二氧化硫，可能会引起呕吐、腹泻、过敏等症状。GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定，干制蔬菜中二氧化硫残留量不得超过0.2g/kg。

干制蔬菜中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为了改善产品的色泽，从而超量使用二氧化硫；也有可能是使用时不计量或计量不准确造成。