部分不合格项目的小知识

一、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）对食品有漂白和防腐作用，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的残留。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，可能会对健康不利。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蜜饯凉果类二氧化硫残留量不得超过0.35 g/kg。水果制品二氧化硫残留量超标可能是水果制品的加工过程中，超范围或超限量使用亚硫酸盐等漂白剂，以达到漂白和防腐的作用，从而导致产品中二氧化硫残留不符合要求。

二、毒死蜱

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763—2016）中规定，普通白菜（叶菜类蔬菜）毒死蜱残留最大限量值不得超过0.1mg/kg。毒死蜱对鱼类及水生生物毒性较高，在土壤中残留期较长。长期暴露在含有毒死蜱的环境中，可能导致神经毒性、生殖毒性，可能影响胚胎的生长发育。

三、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，恩诺沙星（最大残留限量以恩诺沙星和环丙沙星之和计）可用于猪、牛、羊、兔、禽、鱼等食用畜禽、水产动物，但在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。正常情况下消费者不必对鸡蛋中检出恩诺沙星过分担心，但长期食用恩诺沙星残留超标的蛋品，对人体健康有一定风险。鸡蛋中检出恩诺沙星来源，可能是企业的鸡饲料添加或者家禽疾病治疗中，使用的恩诺沙星残留积累在家禽体内，进而传递至蛋品中。

四、镉（以Cd计）

镉（以Cd计）是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，镉（以Cd计）在鲜、冻水产动物的甲壳类中限量为0.5mg/kg。水产品中镉（以Cd计）超标可能是水产品养殖过程中对环境中镉元素的富集。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入镉含量超标的食品可能导致肾和骨骼损伤等。