

附件 4

部分检验项目小知识

一、镉（以 Cd 计）

镉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，新鲜蔬菜中镉的最大残留限量值为 0.05mg/kg。辣椒、韭菜中镉超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素。

二、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）为具有增加产品甜味作用的食物添加剂。根据食品安全国家标准和相关产品标准的规定，不允许超范围或超限量使用添加剂。

三、糖精钠（以糖精计）

糖精钠是食品生产中常用的合成甜味剂。根据食品安全国家标准和相关产品标准的规定，不允许超范围或超限量使用添加剂。

四、二氧化硫残留

二氧化硫对食品有漂白、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，可能会对健康不利。

五、氧乐果

氧乐果是一种有机磷杀虫、杀螨剂，具有较强的内吸、触杀

和一定的胃毒作用。茄子中氧乐果超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

六、大肠杆菌

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。

柳州市市场监督管理局北部生态新区分局
2023年食品安全监督检查信息通告